Pâte à pizza au robot multifonctions

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Une recette de pâte à pizza inratable, rapide à confectionner, et sans pétrissage à la main et à levage rapide.

Quantité: 2 grandes pizzas - Difficulté: Facile - Préparation: 30 min - Durée: 40 min

Ingrédients

- 400 g de farine à pizza type 00
- 7 g de levure de boulanger déshydratée (1 sachet)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'origan (facultatif)
- 2 cuillères à café de sel
- 250 ml d'eau

Matériel et accessoires

- Robot multifonctions

Préparation

1. Faire chauffer l'eau à 40°.
2. Verser dans le bol du robot multifonction, dans l'ordre, l'eau chaude, la levure et 1/3 de la farine.
3. Faire tourner le robot pendant 30 secondes pour bien mélanger.
4. Ajouter, dans l'ordre, l'huile d'olive, le reste de la farine et le sel.
5. Laisser ensuite tourner pendant 2 à 3 minutes à la vitesse 1. La pâte doit être souple, légèrement collante et élastique et se détacher du bol du robot. Sinon, rectifier avec un peu d'eau ou de farine.
6. Etaler la pâte à la main sur du film alimentaire en un rectangle d'un bon centimètre d'épaisseur.
7. Piquer généreusement la pâte avec les doigts, comme pour une fougasse.
8. Rabattre le tiers de la pâte, comme pour une lettre, piquer le dessus, rabattre le dernier tiers, piquer le dessus.
9. Couvrir d'un film alimentaire sans serrer et laisser lever pendant au moins 30 minutes. Pendant ce temps là, vous pouvez préparer la garniture.
10. Couper la pâte en 2, former 2 boules. Elle est prête à être utilisée.

Remarques ou suggestions

- Si vous ne trouvez pas de farine à pizza, utilisez de la farine très finement moulue de type T45. Ce type de farine absorbe moins d’eau, il est donc fort probable que vous deviez rajouter de la farine en fin de pétrissage. Le résultat est sensiblement différent, mais les pizzas sont très bonnes aussi avec ce type de farine.
- Si vous n’utilisez pas la pâte tout de suite, placez là au réfrégitateur recouverte de film alimentaire pour qu’elle ne sèche pas.
- Le temps de cuisson est d’environ 20 minutes à 220°.
- Cette pâte peut être congelée, après avoir été emballée dans du film alimentaire. Il faudra alors la sortir du congélateur et la placer dans le réfrigérateur le matin pour le soir.
- La sortir du réfrigérateur 15 à 20 minute avant la préparation afin qu’elle se mette à température ambiante