Pâte à pizza

<http://martinemenu.canalblog.com>

Les hasards des discussions sur les posts de Supertoinette m’ont fait connaître Bernard qui nous a donné la recette de sa pâte à pizza.

Je l’ai de suite réalisée et j’ai été séduite par la facilité avec laquelle cette pâte se travaille ; elle ne colle pas, ne se déchire pas et s’étale le plus finement possible tout en résistant.

Toujours à la recherche de pâtes fines je l’ai adoptée. Elle donne un goût légèrement différent des pâtes habituelles ; je dirais qu’elle est moins “typée pizza” !

Bernard a donné les proportions pour 1 kg de farine, je me suis contentée d’en faire la moitié.

J’ai utilisé le Thermomix mais, comme toujours, n’importe quel robot pétrisseur fera l’affaire ou vos petites mains si vous savez faire …

Pour obtenir de quoi faire 7 pâtons :

- 12,5 g de levure sèche  
- 125 g d’eau  
- 500 g de farine T45  
- 52 g d’huile d’olive  
- 32 g d’huile neutre  
- 30 g de crème fraîche entière liquide  
- 2,5 g de sel fin  
- 30 g de lait demi-écrémé  
- 1/2 gros oeuf (pas facile …)

Dans le bol du Thermomix, mettre la levure et l’eau, lancer 3 mn 37° à vit 1.

Ouvrir le bol et ajouter tous les autres ingrédients, programmer 4 mn fonction pétrin. Surveiller par le trou du couvercle et ajouter éventuellement une toute petite cuiller à café d’eau si la boule a du mal à se former.

Sortir la pâte du bol, la placer dans un grand saladier fariné, couvrir d’un linge humide et laisser pousser pendant au moins 1 heure, elle va vite doubler de volume. La sortir du saladier, dégazer pour lui redonner de la force, peser le pâton et découper selon vos besoins. Laisser lever à nouveau avant utilisation.

Par exemple : mon pâton pesait 850 g. J’ai fait 7 pâtons de 120 g pour pizzas de diamètre 32 cm (pâte extra fine).

J’en ai utilisé un de suite. Les 6 autres ont été étalés sur un diamètre d’environ 20 cm puis congelés en glissant un papier entre chacun d’eux.

Après décongélation (très rapide puisque peu épais) il ne restera plus qu’à les laisser lever à nouveau puis à les étaler finement avant de les garnir.