

Consumo



Ingrédients

- 450 g de farine
- 50 g de semoule e blé dur
- 250 ml d'eau
- 5 g de levure
- 15 g de sel
- 2 cs d'huile d'olive
- Sauce tomate avec sel, poivre et organ
- Garniture au choix

Pizza

Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau tiède. Ajouter la farine, la semoule de blé dur, l'huile d'olive et le sel. Bien mélanger les ingrédients et les pétrir pendant 15 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple. Former une boule avec la pâte comme indiqué dans la vidéo.

Variante 1: recouvrir la pâte avec un linge humide et laisser lever pendant 2 heures.

Variante 2: placer la pâte pendant 8 heures dans un endroit frais.

Variante 3: placer la pâte pendant 24 heures dans un endroit frais.

Préchauffer le four à 250 degrés (chaleur supérieure et inférieure).

Diviser la pâte en morceaux de 200 g et former des boules. Laisser lever la pâte à pizza pour encore une demi-heure.

Saupoudrer la pâte de farine des deux côtés. Enfariner également la surface de travail. Abaisser la pâte comme montré dans la vidéo et lui donner la bonne forme. Répartir la sauce tomate sur la pâte et garnir avec les ingrédients souhaités. Cuire la pizza au four pendant 8 à 10 minutes.

Astuce: à la sortie du four, distribuer un peu de burrata sur la pizza pour une note de fraîcheur en plus!