

Pâte à pizza épaisse et moelleuse

Pour 1 pizza :

225 g de farine de blé T55)
125 ml d'eau tiède (pas chaude)
30 ml d'huile d'olive vierge extra
1 cuillère à café de sel
2/3 d'un sachet de levure de bou-
langer déshydratée (environ 7 g)
1 cuillère à soupe d'origan séché



Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot ou dans la machine à main et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique. Vous pouvez aussi pétrir à la main jusqu'à obtenir toujours la même consistance.

Une fois le pâton formé, mettez-le dans un saladier, couvrez-le d'un chiffon et laissez lever environ 1h30 à température ambiante. S'il fait chaud, le pâton lève plus vite, s'il fait froid plus lentement. Il faut qu'il double de volume (environ, on ne fait pas des mathématiques).

Au bout de ce laps de temps, renversez le pâton sur le plan de travail légèrement fariné (je le recouvre d'un papier sulfurisé pour pouvoir déplacer ma pâte ensuite plus facilement). Expulsez l'air du pâton et aplatissez la pâte, soit à la main, soit à l'aide d'un rouleau à pâtisserie mais laissez bien les bords un peu plus épais.

Déposez cette pâte délicatement sur une plaque allant au four. Laissez lever 15 minutes, toujours dans un endroit tempéré puis garnissez-la.