

Bistro de l'école le Sommet

Pain Focaccia Pâte à pizza

Ingredients

Base

- 9 grammes de levure
- 11 grammes de sucre
- 35 grammes d'huile
- 22 grammes de sel
- 1050 grammes de farine AP
- 698 grammes d'eau chaude

Directions

1. saupoudrer la levure sur l'eau chaude
2. ajouter le sucre à l'eau de levure
3. Laisser reposer pendant 5 minutes
4. Ajouter ensuite l'huile au mélange
5. Dans le batteur sur pied muni du crochet à pâte, mettre la farine et le sel dans le bol.
6. Ajouter le mélange de levure à la farine
7. Mélanger pendant 5 minutes
8. Déposer la pâte sur une surface non farinée.
9. Pétrir pendant 5 minutes
10. Placer dans un bol graissé
11. Couvrir d'une pellicule plastique
12. Laisser reposer pendant au moins 2 heures
13. Donne 2 grandes plaques rectangulaires ou 10 pizzas individuelles de 160 grammes chacune
14. Façonner la pâte
15. Garnissez-la de vos garnitures préférées
16. Laissez lever pendant 20 minutes de plus
17. Faites cuire au four à 350 degrés pendant 15 minutes.
18. Servez

