

La pâte à pizza

Ingrédients

- Pour un pizza de 35cm de diamètre
- + 300g farine (ou 150g de farine + 150g de farine de blé dur)
 - + La moitié d'un sachet de levure de boulanger
 - + Environ 20cl d'eau
 - + Papier sulfurisé

Les + créatifs de Petitestetes.com

- + Il est plus facile d'étaler la pâte avant qu'elle ait monté.
- + Si vous souhaitez une pizza à pâte fine, il suffit de ne pas faire lever la pâte.
- + C'est la recette de Pietro, un « nonno » (papi) sicilien qui aime préparer la pizza pour toute sa famille. En Sicile, on mange traditionnellement la pizza à pâte épaisse.

La recette

1/ Mélanger les ingrédients en ajoutant l'eau progressivement jusqu'à ce que la bonne consistance soit atteinte.

Dès 2 ans



A partir de 4 ans



2/ Pétrir la pâte avec les mains. La pâte est prête quand elle se détache toute seule des mains.



3/ Etaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé.



4/ Laisser reposer la pâte couverte d'un linge pendant 3 heures



5/ Garnir et cuire la pizza.



Mes + créatifs

+.....

.....

+.....

.....

+.....

.....

Légende



Enfant seul



Ensemble



Parent seul

