

Pain plat, Margherita |

Recette pour 4 pizzas

Description

Pain plat ou Pizza, une pâte épaisse, croulée, une garniture invitante.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser un autre fromage ou d'autres garnitures, comme toutes les pizzas qui peuvent exister de nos jours

Ingrédients

Pâte pain plat, pizza

- 350 Ml Eau tiède
- 10 Ml Levure sèche
- 10 Gr Sel
- 4 Pincée(s) Sucre
- 500 Gr Farine
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive

Garnitures

- 200 Ml Sauce tomate
- 400 Gr Boule de Mozzarella
- 4 Filet Huile d'olive
- 24 Unité(s) Feuille(s) de basilic

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **grill à 430 F°**

Mise en place

Taillez votre mozzarella en cubes.

Pain plat, pizza

Déliez la levure dans votre eau tiède, versez le tout dans votre bol mélangeur.

Ajoutez tous les autres ingrédients, faites tourner en première vitesse, assurez-vous d'avoir de l'eau supplémentaire au besoin. Il peut être possible de devoir en ajouter si le mélange vous paraît trop sec. Sinon vous risquez de brûler votre pâte (manque d'eau).

Une fois votre pâte souple et homogène, augmentez votre vitesse en deuxième position durant 3-5 minutes.

Débarrassez la pâte sur la table, réalisez une belle boule avec vos mains. Placez-la dans un bol aux parois légèrement huilées.

Recouvrez le tout d'un linge humide, laissez reposer pour qu'elle double pratiquement de volume (35 minutes environ suivant l'environnement).

Divisez votre pâte suivant la grosseur désirée de vos pizzas, façonnez à nouveau des boules, laissez reposer à nouveau sous un linge humide sur une plaque avec papier cuisson (30 minutes).

Avec un rouleau à pâtisserie ou avec vos mains, étendez votre pâte de manière à obtenir un beau cercle, il ne vous reste plus qu'à la garnir.

Montage et cuisson

Posez la crêpière en fonte sur le feu, déposez la pâte étalée au diamètre de la poêle.

Aussitôt, étalez régulièrement la sauce tomate, déposez les cubes de mozzarella et quelques feuilles de basilic.

Versez un filet d'huile d'olive.

Bon appétit!