



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

PÂTE À PIZZA POUR UNE CUISSON À LA POÊLE



INGRÉDIENT PRINCIPAL
Farine

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes plus la
fermentation de la pâte

PORTIONS :
8 moyennes ou 12
petites pizzas

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ :
Facile

INGRÉDIENTS

PÂTE :

- 10 g de levure
- 140 ml d'eau tiède
- Une pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 250 g de farine

AUTRES : Branche facultative de romarin et/ou de sauge

PRÉPARATION

- 1) Emiettez la levure et la dissolvez dans un petit bol d'eau tiède.
- 2) Ajoutez le sel, le sucre et l'huile d'olive et pétrissez bien le tout avec la farine pour obtenir une pâte homogène. Il est préférable de la mettre au réfrigérateur pendant toute la nuit.
- 3) Le lendemain, laissez la pâte atteindre la température ambiante pendant 30 minutes.
- 4) Etalez la pâte pour obtenir 8 galettes plates moyennes ou 12 petits et fines. Chauffez une grande poêle Le Creuset, ajoutez un peu d'huile d'olive dans la poêle et placez 3-4 parts. Ajoutez éventuellement les herbes jusqu'à ce qu'elles sentent bon. Mettez le couvercle et faites cuire pendant 3-4 minutes environ jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- 5) Retirez le couvercle, retournez la pizza dans la poêle et cuisez-la avec la garniture pendant 5-7 minutes environ, voir la recette « Assortiment de pizzas à la poêle » pour plus d'idées.

CONSEIL DU CHEF

Les pizzas sans garniture aux herbes rôties sont également un merveilleux accompagnement pour les salades, les viandes, etc...

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com