Peut-on congeler la pâte levée?

La pâte levée et la pâte à tresse, ainsi que la pâte à pain et la pâte à pizza (même du commerce) se prêtent tout à fait à la congélation.

• Préparez la pâte (sans la laisser lever) et mettez-la immédiatement dans un sachet de congélation, faites sortir l'air, fermez bien le sachet, étiquetez et glissez au congélateur. Conservation: env. 3 mois.

• Faites dégeler la pâte à température ambiante, dans un bol recouvert de film alimentaire. Si vous manquez de temps, placez le bol dans un bain-marie chaud. La pâte lèvera très bien pendant qu'elle décongèle.

• Congelez la pâte à pizza dans son emballage d'origine et laissez-la aussi dégeler dans son emballage à température ambiante.

• Laissez dégeler au réfrigérateur la pâte brisée à la levure.

Recette Betty Bossi
Journal Betty Bossi N° 01/2006
© Betty Bossi Editions SA
www.bettybossi.ch