



PÂTE À PIZZA

INGRÉDIENTS

Pour 2 Pizzas moyennes

- 350 g de farine
- 2 c. à café de sel
- 1 sachet de levure sèche de boulanger
- 3 c-à-s d'huile d'olive
- 15 cl d'eau tiède

PRÉPARATION

Dans la cuve de votre robot muni du crochet, mettre la farine, d'un côté la levure et de l'autre le sel. Ajouter l'huile et commencer à pétrir.

Ajouter petit à petit l'eau tiède tout en continuant de pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Filmer la cuve et laissez pousser 1 heure dans un endroit chaud.

Dégazer sur un plan de travail fariné et donner lui la forme souhaiter.

Pour utiliser cette pâte

Il faut l'aplatir sur 0.5 à 1 cm d'épaisseur.

Pour la cuisson

C'est 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 210°C.

TEMPS DE PRÉPARATION : 5MN

TEMPS DE CUISSON : 10MN

TEMPS TOTAL : 15MN