

PÂTE À PIZZA



Temps de préparation : 15 minutes



Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients :

- * 300 g de farine à pizza
- * 1 grosse pincée de sel
- * 15 g de levure fraîche diluée dans de l'eau à 40°C
- * 80 ml d'eau
- * 2 ou 3 cuillères à soupe d'huile d'olive



Préparation :

1. Dans un bol, mélange la farine et le sel
2. Ajoute l'huile d'olive, l'eau et la levure, bien mélanger avec une spatule, puis pétrir à la main
3. Sépare en 2 boules
4. Laisse reposer à température ambiante dans un bol recouvert d'un torchon durant 5 heures
5. Prends une boule et étale la pâte à la grandeur voulue
6. Fais la même chose avec la 2ème
7. Garnis selon ton goût
8. Enfourne dans un four préchauffé à 200°C au milieu du four pour 20 minutes environs



Idéal pour des pizzas au barbecue

