

Pâte à pizza

#unjourunerecette 35 - 23 avril 2020

Ingrédients (pour 2 pizzas) :

*10g de levure fraîche
250g de farine
1c à soupe d'huile d'olive
125g d'eau
½ c à café de sel*

Dans le bol du batteur, mettre la farine, la levure, l'huile d'olive et l'eau et commencer à pétrir avec le crochet.

Quand cela commence à être homogène, ajouter le sel et continuer de pétrir.

Dès qu'une boule se forme et se décolle des parois, arrêter et laisser pousser 1h sous un linge humide.

Après 1h, diviser en 2 boules et étaler pour garnir avec la garniture de votre choix.

