

PATE A PIZZA

Ingrédients (pour 3 pâtes environ):

- 500g de farine
- 20g de levure
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ¼ de l d'eau tiède

Préparation :

Verser la farine dans un grand saladier et y faire un puits.

Verser la levure, le sel .Ajouter 1/4 de litre d'eau tiède, bien mélanger.
Arroser d'un peu d'huile d'olive, puis pétrir à nouveau

Laisser reposer au moins 1 h

Après repos, pétrir quelques instants puis diviser la pâte en trois boules égales (on peut en congeler).

Etaler la pâte sur une surface farinée. Badigeonner la plaque d'un peu d'huile d'olive avant d'y appliquer la pâte.

Cuisson 10 minutes à 220°C (thermostat 7-8).