

Pâte à pizza

Ingrédients (pour deux petites pizzas individuelles)

- 1 sachet de levure de boulanger
- 150 grammes d'eau
- 250 grammes de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

- préchauffer son four à 40° et le couper
- verser la levure et l'eau dans le bol et mélanger 2 minutes à 37°, vitesse 2
- verser les autres ingrédients, mélanger 2 minutes en mode pétrin
- mettre la pâte dans un saladier, recouvrir d'un torchon humide, mettre au four (éteint) et laisser lever deux heures

Pour la cuisson des pizzas, faire cuire 10/15 minutes à 240°.

Révision #1

Créé 8 avril 2022 18:09:27 par Luc

Mis à jour 8 avril 2022 18:19:39 par Luc