Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Pâte à pizza

Ingrédients

350g de farine, 150g de farine Manitoba, 10g de levure sèche, 10g de sel, 10g de sucre, 50g d'huile d'olive, 220g d'eau,

Préparation

Dissoudre la levure dans l'eau tiède avec le sel et le sucre. Fouetter jusqu'à dissolution complète.
Incorporer l'huile d'olive à la farine avec les doigts jusqu'à obtention d'une texture sablonneuse.
Faire un puits dans la farine et ajouter le mélange eau-levure. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène, en pétrissant la pâte énergiquement.
Déposer la pâte en boule sur une assiette et l'inciser en croix sur le dessus de manière à faciliter la montée. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Notes :