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 :