

PIZZA



Temps de préparation: 33mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 30g Huile d'olive
- 220g Eau à température ambiante
- 1cc Sucre
- 20g Levure fraîche
- 400g Farine blanche
- 1cc Sel

Préparation:

- Graisser légèrement un grand saladier et réserver. Mettre 220g d'eau, 1cc sucre et 20g de levure boulangère dans le bol, puis mélanger 20 sec/vitesse 2.

- Ajouter 400g farine, 30g d'huile d'olive et 1cc sel, puis activer le mode 2 min/pétrir. Mettre la pâte dans le saladier huilé et former une boule. Couvrir de film alimentaire légèrement huilé pour l'empêcher de coller à la pâte. Pour une pousse rapide mettre le bol avec votre pâte dans le four à 50° pendant 30 minutes

- Abaisser la pâte, huiler votre plaque de four. Puis placer la pâte. Ensuite mettez tout ce que vous aimez sur votre pizza puis HOOooopp au four 20 minutes.