

Pâte à pizza

4 pers | 05 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 1 sachet levure de boulanger déshydratée (ou 20g de levure fraiche)
- 100 g eau
- 250 g farine T00
- 1 c à c. sel
- 2 c à s. d'huile d'olive

La **recette**

Etape 1

Ajoutez 1 sachet de levure de boulanger déshydratée et 100 g d'eau dans le bol. Faites chauffer 2 min.

Etape 2

Ajoutez 250 g de farine T00, 1 c à café de sel et 2 c à soupe d'huile d'olive dans le bol. Pétrir.
Transvasez le contenu du bol dans un saladier couvert d'un torchon puis réservez pendant 2h.

Etape 3

Préchauffez le four à 240°C.

Etape 4

Séparez le pâton en deux et étalez finement la première portion de pâte. Garnissez selon vos goûts.

Etape 5

Enfournez pendant 10 min à 240°C.