

Recette : PIZZAS !



Plats

PIZZAS !

INGRÉDIENTS

1 kilogramme de farine
2 sachets de levure de boulanger
6 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à café de sel
60 centilitres d'eau

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine, la levure et les 6 cuillères d'huile.
 2. Faire tiédir l'eau.
 3. Rajouter l'eau à la première préparation ; mélanger.
 4. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit plus ou moins élastique (environ une bonne heure lorsque c'est à la main).
 5. Laisser reposer au minimum **20 minutes**, recouvert d'un torchon.
- Après le repos :
6. Mettre une feuille de papier cuisson sur votre plaque de four.
 7. Étaler la pâte et la déposer délicatement sur la feuille de papier cuisson.
 8. Mettre la garniture que vous aurez choisie au préalable (tomate, chèvre, olive, jambon...).
 9. Enfourner pour **35 - 40 minutes**.



Préparation : 1h sans robot

Cuisson : 40 minutes

Repos : 20 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 35 à 40 minutes
200°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !