

Justine ROUCHE
DIÉTÉTICIENNE
NUTRITIONNISTE
29 boulevard Chanzy
08200 SEDAN
07.81.75.48.54
rouchejustine@gmail.com



Pâte à Pizza



Préparation **1 heure**

Pour **3 pizzas**

Ingrédients

- 350 g farine
- 20 cl eau tiède
- 5 g levure boulangère
- 3 càs huile d'olive

Préparation

1. **Délayer** la levure dans l'eau tiède.
2. **Ajouter** l'huile d'olive dans l'eau.
3. **Former** un puit dans la farine et verser le liquide.
4. **Pétrir** jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. **Laisser reposer** 30 min.
6. **Diviser** la pâte en deux ou trois et étaler.
7. **Garnir et enfourner** 15 min à 220°C.