

J'ai testé pour vous pâte à pizza avec farine blanche T55



Maarine_Zodio_CLF



Ingrédients :

250 g de farine
1 sachet de levure boulanger
150 ml d'eau
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel

Préparation :

Mettre la farine, la levure, l'huile d'olive, pétrir, ensuite rajouter le sel, pour ma part j'ai mit de l'origan pour donner plus de goût.

Mettre le crochet pour pétrir et laisser pétrir la pâte 7 minutes, si vous utilisé un robot, sinon pétrissez à la main que ca forme une belle boule de pâte

Laisser reposer 1 heure minimum

Une fois que la pâte a doublé de volume, l'étaler sur une surface plate et fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie faites le diamètre désiré de votre pizza, avec cette quantité de farine j'ai pu faire une pizza de 30 cm environs.

ensuite mettez la garniture de votre choix
mettre au four à 180, pour 15 minutes.





Les + produits



*sachet refermable
pratique pour plusieurs recettes*

Les - produits



je n'en vois pas

17-02-2021

RÉFÉRENCE ZODIO : 10137976 | PRIX 3€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)