

[wolf.sophie1982@gmail.com](mailto:wolf.sophie1982@gmail.com)



#### Ingrédients :

- 500g de farine T55
- 55ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 sachet de levure de boulanger

#### Recette

- Dans un saladier, versez la farine et y creuser une fontaine. Ajoutez l'eau et le sel puis l'huile et la levure.
- Malaxer la pâte pour obtenir une pâte homogène jusqu'à ce que la pâte se décolle toute seule de la paroi du saladier.
- Laissez reposer la pâte 1h à température ambiante 1h avec un torchon sur votre saladier.
- Etalez la pâte et laissez-la reposer 30 min la pâte avant de la garnir.

Bon appétit !

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