

ZODIO

Pizza

Sandrabel





Ingrédients:

250g de farine
150ml d'eau tiède pas chaude
1 sachet de levure de boulanger
2cas d'huile d'olive
1 Pincée de sel

▲ Diluer la levure dans 150ml d'eau tiédi mélanger et attendre une dizaine de minutes

▲ Dans le bol du robot ou un saladier ,placer le sel ,puis farine ,eau+levure ,huile d'olive

▲ Pétrir 10min

▲ Placez la Pate dans un saladier, filmez au contact et réservez la dans le four éteint et laissez la pâte lever

▲ Elle doit avoir doubler de volume au bout de 1h30

▲ Dégazer , et à l'aide d'un rouleau étaler la pâte

▲ Piquer à l'aide d'une fourchette

Il ne reste plus qu'à la garnir 🍕

Ici: 📍

Coulis de tomate
Jambon
Cheddar mozza emmental
Basilic

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr