

Pâte à Pizza

Plats de résistance

Posté par: franck

Publiée le : 15/11/2005 13:31:43

Une bonne pâte à Pizza

Pour une vingtaine de pizzas.

1 Kg de farine

1/4 de litre d'huile d'olive

1/2 litre d'eau.

1/3 de cube de levure de boulanger.

1 cuillère à café de sel.

Trire la farine avec l'eau l'huile d'olive, le sel et la levure de boulanger.

Laisser reposer 3h la pâte dans le saladier recouvert d'un linge humide, à l'abri de la lumière de préférence.

Faire les parts de pizza, et laisser de nouveau reposer la pâte pendant 1 heure.

Voilà

C'est fini

Franck