

PÃ¢te Ã Pizza

Plats de rÃ©sistance

Posté par: franck

Publiée le : 15/11/2005 13:31:43

Une bonne pÃ¢te Ã 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 cuillÃ¨re Ã cafÃ© de sel.

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

Laisser reposer 3h la pÃ¢te dans le saladier recouvert d'un linge humide, Ã l'abrit de la lumiÃ¨re de prÃ©fÃ©rence.

Faire les parts de pizza, et laisser de nouveau reposer la pÃ¢te pendant 1 heure.

VoilÃ

C'est fini

Franck