## 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 cuillÃ"re à café de sel.

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

Laisser reposer 3h la p $\tilde{A}$ ¢te dans le saladier recouvert d'un linge humide,  $\tilde{A}$  l'abrit de la lumi $\tilde{A}$ re de pr $\tilde{A}$ ©rence.

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

VoilÃ

C'est fini

Franck

http://www.agmp.org 7/11/2025 17:13:07 - 1