

PÂTE À PIZZA



Végétarien



Sans
arachides



Végétalien



Sans
lactose



Zéro
gaspi

- 2 tasses d'eau
- 4 tasses de farine
- 1 cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à thé de levure sèche active



2 grosses pizzas



Préparation :
15 minutes



Cuisson :
20 minutes

Vous aurez besoin de :

- 2 saladiers
- un bol
- un rouleau à pâtisserie



1. Dans un saladier, versez la l'eau et la levure. Mélangez et laissez reposer pendant 5 minutes.
2. Pendant ce temps, dans un saladier mélangez la farine et le sel et faites un puit.
3. Versez les $\frac{3}{4}$ du mélange eau-levure ainsi que l'huile dans le saladier de farine. Mélangez et rajoutez petit à petit l'eau restante.
4. Farinez le plan de travail puis pétrissez la pâte dessus.
5. À présent vous pouvez soit la laisser reposer pendant 1 heure, soit l'étaler tout de suite.
6. Préchauffez votre four à 360 F.
7. Garnissez votre pizza. Enfournéz-la pendant 20 minutes.

Bon appétit !



La pizza est un formidable touski ! Vous pouvez mettre les garnitures ce que vous souhaitez en fonction de ce que vous avez sous la main. Vous en avez trop ? Ne la jetez pas. Découpez-la en petits triangles et ils remplaceront les entrées apéros. Ni vu ni connu !