

Pâte à pizza sans levure



Recette pour : 6 personnes
Nombre de portions : 2 pizzas

Durée préparation : 15 minutes
Durée cuisson : 20 minutes
Durée totale : 35 minutes

Ingrédients

- 450g farine
- 240g/240ml eau
- 15g huile d'olive
- 6g sel fin

Préparation

1. Dans votre pétrin, mélanger la farine et le sel.
2. Ajoutez l'eau chaude et l'huile d'olive.
3. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène, souple et pas collante.
4. Fleurez votre plan de travail et placez y la pâte à pizza.
5. Pétrissez la boule de pâte pendant quelques minutes. Saupoudrez un peu de farine sur la pâte si elle est trop collante pour être pétrie.
6. A l'aider d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur une plaque de cuisson. Aplatissez la pâte pour qu'elle soit étalée de façon régulière.
7. Ajoutez la garniture désirée sur votre pâte à pizza sans levure.
8. Faites cuire à 200°C pendant 15 à 25 minutes.

