



# Pizza facile maison

## Recette

Farine blanche	350g
Eau	200ml
Huile d'olive	30ml
Sel	6g
Levure	1 sachet de Mauripan Red 10g

## Mise en œuvre :

Mélanger la farine, la levure et le sel dans un bol

Rajouter l'eau à température ambiante et l'huile d'olive.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse

Mettre en forme de boule et couvrir avec un torchon humide

Laisser la pâte reposer environ 1 heure. La pâte est prête une fois qu'elle a doublé de volume

Rouler la pâte en forme ronde sur une plaque recouverte de papier cuisson

Laisser la pâte reposer à température ambiante pendant 30 minutes avant d'ajouter les garnitures

Cuire la pizza dans un four chauffé à 250°C, jusqu'à ce que la pâte soit brune et le fromage doré (environ 10-15 minutes)

Recette pour:  
1 grande ou 2  
petites pizzas

REPOS : 1h + 30 min

CUISSON : 15mn.

TEMPS TOTAL : 1h45