



ITALIE

# PÂTE À PIZZA

Ingédients  
( Pour 500g de pâte)

- 500 g de farine
- 20 g de levure fraîche
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de sucre
- 2.5 dl d'eau tiède
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation:

Emietter la levure, la mélanger à l'eau tiède et laisser reposer 10 minutes.

Mélannger la farine et le sel et former un puits, verser le mélange levure et eau en son centre.

Pétrir la pâte pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit élastique et humide.

Recouvrir la pâte d'un linge propre et humidifié.

Laisser lever la pâte durant 2 heures ; elle doit avoir doublé de volume.

Garnir à souhait, selon les envies et les saisons !