

PIZZA MAISON



La pizza maison est le repas du vendredi soir pour beaucoup de familles françaises. Préparez la pâte : farine, eau tiède, levure, huile d'olive et sel. Pétrissez 10 minutes et laissez lever 1 heure.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
 - **Temps de cuisson:** 12 mins
 - **Portions:** 2 pizzas
-

Ingredients

- 300g de farine
 - 18 cl d'eau tiède
 - 1 sachet de levure boulangère
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuillère à café de sel
 - 200g de sauce tomate
 - 200g de mozzarella
 - Garniture au choix (jambon, champignons, olives)
-

Préparation

Etape 1

Diluez la levure dans l'eau tiède. Mélangez la farine et le sel, ajoutez l'eau et l'huile. Pétrissez 10 minutes. Laissez lever 1 heure sous un torchon.

Etape 2

Étalez la pâte finement sur une plaque farinée. Étalez la sauce tomate, la mozzarella en tranches et vos garnitures.

Etape 3

Enfournez à la température la plus haute (240-250°C) pendant 10-12 minutes sur une plaque préchauffée.