

PATE A PIZZA



Préparation : 5 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 1 pizza

- 6 g de levure fraîche de boulanger - 100 ml d'eau - 200 g de farine - 4 g de sel - 2 c.s. d'huile d'olive -
1 c.c. d'origan séché

1. Dans la cuve, mettez la levure et l'eau puis lancez le programme PAIN/BRIOCHE. Au bout de 1 minute, le programme s'arrête. Ajoutez la farine, le sel, l'huile d'olive et l'origan et appuyez sur Auto. Sortez la pâte de la cuve et façonnez-la en boule puis placez-la dans un saladier recouvert d'un linge humide. Laissez-la reposer au moins 1 heure dans un endroit chaud, puis placez-la sur un plan de travail fariné.

2. Travaillez la boule avec les doigts : étirez-la et frappez-la délicatement afin de chasser les bulles de gaz, puis étalez-la avec un rouleau à pâtisserie.



Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)