

La Pâte à Pizza

Ingrédients

400 g de farine
1 sachet de levure de boulangerie
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
eau
1/2 petite cuillère à café de sel

Préparation

Dans le bol du Kenwood mélanger la farine avec la levure.
Ajouter l'huile d'olive et le sel, puis tout en continuant à pétrir, ajouter de l'eau.
La pâte a la bonne consistance lorsque la boule se détache des parois du bol.
Si il y a trop d'eau, rajouter un peu de farine.
Ramasser la pâte en boule au fond du bol, recouvrir d'un torchon propre et laisser lever 2h à température tiède (24°C).
Lorsque la pâte a levé, l'étaler dans un moule à pizza et laisser lever encore 1/2 h (facultatif)

Cuisson

La pâte à pizza se cuit rapidement (15 minutes) à four préchauffé très chaud (240°C).