



---

## *Pâte à pizza au robot*

---



*Une pâte incontournable !!*

*Fine ou épaisse suivant les régions.*

*Cette base en pâte, laissera place à votre imaginaire en matière de garniture !*

### *Ingrédients :*

*Pour une plaque de 40/60 ou 2 pizzas de 28 de diamètre.*

*500 gr de farine*

*16 gr de levure*

*30 cl d'eau*

*2 cl d'huile d'olive*

*10 gr de sel*

### *Préparation :*

*Délayer la levure dans l'eau*

*Dans le bol mélangeur déposer la farine et le sel sur le bord de la farine.*

*Incorporer l'huile d'olive puis le liquide eau /levure.*

*Pétrir votre pâte 8 min à vitesse minimale*

*Couvrir d'un linge humide et laisser monter 45 min .*

*Détailler et rouler la pâte à votre convenance et garnissez celle-ci.*

*La cuisson se fait dans un four à 245° durant 10 à 12 min.*

*Vous pouvez la cuire sur une pierre aussi*

### *Conseil et info :*

*On ne met jamais le sel sur la levure au risque de détruire l'effet de celle-ci !!!*

*Vous pouvez une fois votre pizza garnie la pré cuire +/- 7 min.*

*Pratique si vous voulez en préparer plusieurs pour un repas avec beaucoup de convives.*

*On emploie toujours une huile de qualité et qui supporte la cuisson.*

*Elles peuvent être congelées précuites ou après cuisson complète.*