



Pâte levée pour pizza ou tarte

Ingrédients :

(pour 1 grande plaque rectangulaire ou 2 rondes de 28-30 cm de diamètre)

500 grammes de farine
1,5 c. à café de sel
20 grammes de levure fraîche (1/2 cube)
3 dl d'eau tiède
2 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation :

- Mélanger la farine et le sel dans le bol du robot
- Délayer la levure dans l'eau tiède
- Ajouter l'huile d'olive dans l'eau
- Verser sur la farine, enclencher le robot et pétrir 7-8 minutes, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus et soit souple et élastique
- Laisser doubler de volume à couvert dans le bol

