

## Pizza crust

### Ingrédients

250 gr de farine T45  
250 gr de semoule de blé fine  
1 sachet de Gourmandises Pizza  
2 cs d'origan sec  
300 ml d'eau tiède  
40 gr d'huile d'olive  
10 gr de sel

Dans le bol du robot mélanger tous les ingrédients secs **sauf le sel**

Ajouter l'eau petit à petit

Incorporer l'huile et enfin le sel

Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois

Former une boule et semouler légèrement

Couvrir et laisser lever pendant 10 mn

Dégazer la pâte et la diviser en deux

Etaler la pâte et laisser à nouveau lever 10 mn à couvert

Préparer vos garnitures selon vos habitudes et envies

Cuire four chaud 240° pendant 6 mn puis baisser la température à 200° pour 6 à 8 mn de plus



