

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**

**<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>**

**Notice « Clatronic » et modifiée par Ottoki.**

## **Pâte à Pizza machine à pain**



C'est la recette qu'il y avait dans la notice de ma 1ère machine à pain (une Clatronic) et que je fais toujours...

sauf que j'ai ajouté un chouya d'eau et d'huile d'olive, pour faire plaisir à ma PANA.

La pâte est superbe : elle pèse 653 g !

Pour 2 grandes pizzas de 30 cm de diamètre à pâte épaisse ou  
3 - 4 pizzas à pâte fine. C'est vous qui choisissez !

### Dans la cuve de la machine à pain

400 g de farine T65

210 g d'eau tiède

10 g de levure sèche ou 20 g de levure fraîche

25 g d'huile d'olive

10 g de sel

Programme PIZZA de 45 min (pour la panasonic SD 254 et SD 255)  
ou programme "pâte levée" pour les autres machines à pain.

Au bout de ce temps, votre pâte a doublé de volume, vous pouvez l'utiliser.