

# PATE A PIZZA

Source : [piroulie.canalblog.com](http://piroulie.canalblog.com)

**Pour 4 personnes :**

## Ingrédients

500gr de farine

250gr d'eau gazeuse (ou SevenUp)

1 sachet de levure chimique

1 sachet de levure boulangère (1 CàS pour la recette initiale)

4 CàS d'huile d'olive

1,5 CàC de sel

0,5 CàC de sucre

## Préparation

Mettre tout les ingrédients dans la MAP et lancer le programme pâte. Une fois la boule de pâte formée, huiler ses mains et sortir la pâte, l'envelopper entièrement d'huile (en la roulant en boule) , la déposer de nouveau dans le bol (huilé) et la laisser reposer 1h30.

Après le temps de pause, déposer la pâte à peine dégazée au réfrigérateur pour environ 2h ( la pate peut rester jusqu'à 6h au frais), sortir la pâte du frais et la laisser reposer 1h environ à température ambiante, elle va détendre et devenir encore plus souple, diviser la pâte pour obtenir 3 pizzas (2 normales et une calzone), bouler chaque part et laisser détendre 10min, abaisser chaque boule avant de garnir.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>