

Recettes de cuisine de base

Pâte à pizza

<p><u>Ingrédients pour réalisation d'une pizza</u> <u>pour 2 personnes</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 300 gr de farine type 45• 140 ml d'eau• 1 cuillère à café de sel• 1 cuillère à café de levure sèche• 50 ml d'huile d'olive	<p>Budget : €</p> <p>Difficulté : facile</p> <p>Préparation : 20 mn</p>
---	---

Verser l'eau dans un récipient creux.

Ajouter la levure et l'huile d'olive.

Bien mélanger.

Verser la farine et le sel dans un saladier et mélanger.

Verser la moitié du mélange eau/levure/huile sur la farine.

Pétrir la pâte pendant 5 mn.

Rajouter ensuite la seconde moitié du mélange eau/levure/huile et continuer le pétrissage encore pendant 5 mn jusqu'à avoir une pâte lisse et souple.

Former une boule et laisser reposer une heure avant de réaliser la pizza de votre choix.

Disposer les rondelles de tomate sur les aromates.

Mettre les tranches de mozzarella sur la tomate.

Garnir avec le thon à l'huile d'olive.

Terminer en remettant de la préparation aux aromates sur le thon.

C'est prêt.