

Pâte à pizza (rapide)

Apéro / Entrée / Plat

Un basique pour une cuisine tout fait maison

Couverts : 6

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Farine 300g

Huile d'olive 3 c. à soupe

Levure de boulanger 1/2 cube

Sucre 1 c. à café

Sel 1 pincée

Préparation

Mélanger la farine de froment avec le sel, l'huile d'olive, la levure délayée dans 5 cl d'eau tiède sucrée.

Ajouter de l'eau jusqu'à que la pâte ne colle plus et fasse une boule compacte. Laisser reposer 1/2 heure, étaler dans un plat. Laisser reposer pendant que vous préparez la garniture.