## 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.