



PÂTE À PIZZA

Ingrédients pour 2 pizzas de 30 cm :

10 g de levure de boulanger
100 g d'eau
100 g de lait
350 g de farine
1 cs d'huile d'olive
1/2 cc de sel

Préparation

Mettre la levure émiettée, l'eau et 10 g de lait dans le bol et régler **1 mn 30 à 37°, vitesse 2**.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine, l'huile et le sel et mixer **2 mn sur fonction "Epi"** en ajoutant 90 g de lait au bout d'1 mn.

Mixer **10 sec, fonction Sens Inverse, vitesse 2** afin de décoller la pâte du bol.

Sortir la pâte du bol, la rouler en boule et la mettre dans un saladier. La laisser reposer 1h00.