

Pizza maison

Pour la pâte

150 ml d'eau tiède
1 CS d'huile d'olives
1 CC de sel
2 CC de sucre (facultatif)
450 gr de farine (type 45)
1 sahet de levure boulangère

Pour la garniture (J'ai fait une grande pizza)

4 tranches de jambon de paris
3 boules de mozzarella
sauce tomate au basicilic
origan
quelques olives noires

Préparation de la pate en MAP

Mettre tous les ingrédients dans la MAP, selon l'ordre indiquée dans les ingrédients : Eau+huile, sel, sucre, farine et levure. Mettre sur votre programme "pâte à lever" durée 1H30 pour moi.

A l'issue du programme travailler la pâte en fonction de la forme voulue (rectangulaire pour moi - j'ai fait une grande pizza).laisser la lever pendant 10 mn, ensuite piquer la avec une fourchette.



Préchauffer votre four à 220°C

Etaler la sauce tomate Saupoudrez d'origan, couper des morceaux de mozzarella, mettez une couche de jambon, remettre un peu de sauce tomates et terminez par une couche de mozzarella, decorer avec quelques olives noires