

Pâte à pizza (2 pizzas)

Temps :

- ~1h travail
 - ~4h repos
-

Ingrédients :

- 300g de farine (T55)
 - 180g d'eau
 - 6g de sel
 - 2g levure de boulanger
 - huile d'olive
-

Étapes :

1. Mettre la levure dans l'eau, mélanger.
 2. Mélanger la farine et le sel dans un bol.
 3. Ajouter l'eau, mélanger en une boule.
 4. Sortir la boule, la travailler sur le plan de travail (minimum 10min, possibilité de laisser reposer)
 5. Mettre dans un bol légèrement huilé, laisser reposer 2h à température ambiante.
 6. Découper en deux parts, laisser reposer au frigo.
-

Revision #1

Created 21 March 2021 20:22:27 by Admin

Updated 21 March 2021 20:42:26 by Admin