

# Pâte à pizza

## Ingrédients pour 700 g

440 g farine  
1 sachet levure de boulanger  
1 pincée sel  
1 c. à soupe huile  
2 verre eau

# Mélanger la farine, la levure, le sel et l'huile.

# Ajouter l'eau progressivement et pétrir la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit bien élastique.

Attention au bon dosage d'eau: trop d'eau et la pâte devient collante, pas assez et la pâte n'est pas élastique.

Classification: quiche/pizza (plat)

Date: 17.11.2007

Enregistré par: démo