

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