



FARINE T55

farine de blé blanche
utilisée pour les pâtes à
pain, tarte & nouilles

PATE A PIZZA

Ingrédients: 350 gr de farine T55, 10 cl d'eau tiède, 10 cl de lait tiède, 8 gr de levure sèche, 1 CàS d'huile d'olive, ½ CàC de sel

Pour un goût relevé, la pâte à pizza peut être réalisée avec la farine « provençale » (dans ce cas, ne pas mettre de sel)

Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène un peu collante. Laisser reposer une heure avant de l'étaler finement. Répartir la garniture et cuire 30mn à 210°.