



Recette de base pour pizza

1h 15 min 

20 min à 220°C 



Ingrédients

500 g de "Mix Pane" Mix B Schär, 15 g de levure sèche Schär ou bien 20 g de levure fraîche, 1 cuillerée à soupe et demie d'huile d'olive, 330 ml d'eau tiède, 1 cuillerée à café de sel.

Pour la garniture : Sauce tomate, mozzarella, origan ou basilic, sel et poivre.

À volonté : olives, saucisson, jambon et champignons.

Préparation

Mettez la farine dans une terrine, puis ajoutez la levure (voir pain de mie). Ajoutez l'eau et l'huile, puis pétrissez bien. Avec un rouleau à pâtisserie, étendez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à ce que vous obteniez une épaisseur de 0,3 cm ; placez la pizza obtenue sur une plaque du four chemisée de papier sulfurisé. Recouvrez le tout d'un torchon humide et laissez lever dans un endroit tiède pendant environ 30- 40 minutes. Garnissez à volonté et faites cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant 20 minutes.

