Pâte à pizza

Ingrédients

**Préparation : 5 min Repos : 60 min**

**Ingrédients**

**Pour 6 personnes**

350 g de farine de blé

1 sachet de levure de boulanger déshydraté

45 ml d'huile d'olive

200 ml d'eau

1 c à café de sel

**Préparation**

Verser dans le bol du robot, la farine, la levure et mélanger. Mettre le robot en marche muni du crochet à pétrir et incorporer, le sel, l'huile et verser petit à petit l’eau. Laisser tourner 5 min. Recouvrir le bol d’un torchon et laisser lever 50 à 60 min.

Source ; Cuisine gourmande de Carmencita