

LA PATE A PIZZA (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Cookomix

Ingrédients :

- 200 g d'eau
- 1 sachet de levure de Boulanger déshydratée
- 350 g de farine
- 1 c à c de sel
- 2 c à s d'huile d'olive

Préparation :

- mettre dans le bol, l'eau et le sachet de levure chimique déshydratée
- puis chauffer 2 minutes à 37°C vitesse 2
- ajouter la farine, le sel, l'huile d'olive
- puis pétrir 2 minutes en mode pétrin
- transvaser le contenu du bol dans un saladier
- puis réserver couvert d'un torchon pendant 2 heures

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>