

PÂTE À PIZZA FINE SANS TEMPS DE LEVÉE



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKING JULIA](#)

Ingrédients:

- 150 g d'eau
- 1/2 sachet de levure de boulanger
- 280 g de farine
- 30 g d'huile
- 1/2 c. à c. de sel fin

Préparation:

- Mettre dans le bol, l'eau et la levure.
- Programmer 1 minute, 37°, vitesse 2
- Ajouter la farine, l'huile et le sel.
- Programmer 1 minute 30, fonction épi
- Sortir la pâte et la rouler en boule. Elle est utilisable immédiatement

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

THERMOMINOUX 2020

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