



Pâte à pizza pour machine à pain

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Pâte à pizza pour machine à pain

Quantité : pour 4 pizzas - Durée totale : 2 heures 30 minutes

Ingrédients

- 25 cl d'eau tiède
 - 1 ou 2 cuillère(s) à café d'huile d'olive
 - 1 1/2 cuillère à café (environ 8 g) de sel
 - 440 g de farine blanche T55
 - 1/2 paquet (environ 20 g) de levure de boulanger
 - Origan
-

Préparation

1. Délayer la levure avec l'eau tiède, en plusieurs fois.
2. Mélanger la farine avec le sel.
3. Mettre ces deux préparations avec l'huile d'olive et l'origan dans la cuve de la machine à pain et la lancer en programme pâte (durée d'environ 2h, en général)
4. Lorsque celui-ci est terminé, laisser gonfler 30 minutes ou plus dans la machine.
5. Allumer le four à 240°
6. Étaler les pizzas au rouleau, garnir au choix et enfourner. Cuisson 15 min environ.

Publié par Lucullent le 14 octobre 2009. Dernière modification le 1 octobre 2012.