

## **Pâte à pizza en MAP**

Pour 2 pizzas :

- 290 ml d'eau
- 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 500 grammes de farine T55
- 1 sachet de levure de boulangerie
- 1,5 cuillérée à café de sel
- 2 cuillérées à soupe d'herbes de provence (facultatif)

Versez les ingrédients dans la Map, dans l'ordre indiqué par le fabricant.

Choisir le programme "pâte". Versez la pâte sur un plan de travail fariné, dégazez.

Divisez-la en 2 pâtons. Vous pouvez congeler un des pâtons si vous n'avez besoin que d'une pizza.

Installez la pâte dans un saladier, laissez lever 1/4 à 1/2 heure.

Etendre le pâton à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur un plan de travail fariné.

Installez la pâte étendue sur une plaque à pizza.



Faites préchauffer le four à 200°C.

Garnissez les pizzas : sauce tomates pour le fond, puis ce qui vous chante (ou ce que vous avez sous la main...). Enfourez pour une vingtaine de minutes.