

# Pâte à pizza

swissmilk



Préparer tous les ingrédients.



Mélanger la farine et le sel dans un saladier et y creuser un puits.  
Délayer la levure dans un peu d'eau, puis la verser dans le puits avec  
le reste d'eau et l'huile.



Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.



Couvrir et laisser doubler de volume env. 1 h à température ambiante.