

# PÂTE A PIZZA

**Préparation: 20 minutes + repos de la pâte: 2 heures**

**Ingrédients:** Pour 24 cm de diamètre

40 g de levure de boulanger délayée dans 1/4 tasse d'eau tiède

800 g de farine

huile d'olive, sel

1. Ajoutez 100 grammes de farine à la levure délayée. Mélangez et laissez reposer 30 minutes.
2. Versez la farine restante sur le plan de travail, incorporez-y la boule de levain, le sel, et l'huile.
3. Farinez le plan de travail et pétrissez la pâte 15 minutes, puis mettez-la en boule.
4. lorsque la boule de pâte est très homogène; placez-la dans un récipient, couvrez d'un linge et laissez reposer au moins 1 h 30, à l'abri de la lumière et de préférence dans un endroit frais, mais qui ne soit pas trop humide.
5. Pétrissez la pâte 2 minutes et étendez-la en un disque. Formez une bordure.