



Total: 35min
Preparation: 10min



12 personne/s



Moyen

ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:

Spatule
Gobelet doseur
Bol complet
Plat Ben

Ingrédients

Pour la pâte

200 g d'eau
20 g de levure de boulanger
fraîche
400 g de farine
20 g d'huile
d'olive
1 c. à café bombée de sel fin

Préparation

Dans le bol du Thermomix, mettre l'eau et la levure émiettée et programmer 2min à 37°C/ Vit 2.

Ajouter la farine, l'huile d'olive et le sel. Puis programmer 1 min en mode épi.

Bouler la pâte dans un saladier avec de l'huile d'olive sans la retravailler et filmer le saladier. Laissez lever 1 h

Allumer votre four à 240°

Dégazer la pâte

Etaler votre pâte sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide de vos mains.

Toujours garder une pâte humide (huile d'olive ou sauce tomate) et laisser encore quelques minutes lever pendant que vous préparez votre garniture.

Garnir votre pizza

Enfourner sur le niveau bas une 20/25mn suivant l'épaisseur de la pâte



"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: Agence TM Paris Source: <https://www.espace-recettes.fr>