

Pâte à pizza au levain *(Pizza & compagnie)*



Préparation

Mettre la farine, le levain, la levure et l'eau dans un robot culinaire. Pétrir soigneusement, puis ajouter du sel et de l'huile. Vous devez obtenir une boule de pâte élastique. La mettre dans un récipient et la façonner pour lui donner la forme de petites boules pour faire des pizzas.

Conseils

Ne vous trompez surtout pas en choisissant l'ingrédient principal de votre levain: assurez-vous d'acheter une farine dont la force est supérieure à 300W.

Anecdotes

Le levain est une pâte faite à partir d'eau, de farine et de levure avec une levée qui dure au moins 16 heures.

Information

Préparation 10 minutes

Pour X Pour 8 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Farine 1000 grammes

Eau 700 millilitres

Levain 300 grammes

Levure de bière 20 grammes

Sel 20 grammes

Huile d'olive extra vierge 20 millilitres