

# Et vous, vous mettez quoi sur votre pizza ?

La pâte à pizza : 400g de farine – 20cl d'eau tiède – 4CS d'huile d'olive – 2cc de sel – 2cc de levure boulangère sèche.

Pétrir le tout avec de l'huile de coude pour que la pâte soit bien élastique.

Laissez pousser pendant 2/3h à un endroit chaud couvert d'un linge...

Après vous mettez ce que vous voulez sur votre pizza ! Crème fraîche, sauce tomate, viande hachée, poulet, mozzarella... Tout est possible !