

# Recette Kids : pâte à pizza maison



Temps de préparation: 35 min (+2h de repos de la pâte)

Temps de cuisson: 25 min



Levure de  
boulangier sèche



360g de Farine  
de blé T80



Eau



5g de  
Sel



Huile  
d'olive



5g de Sucre  
blanc



## Préparation:

- Dans un saladier, mettre la farine, le sel, la levure et l'huile
- Verser petit à petit l'eau tiède tout en mélangeant
- Remuer jusqu'à obtenir une pâte qui se détache du saladier
- Laisser reposer la pâte pendant 2 heures puis étaler la pâte et la garnir d'un accompagnement au choix (ex: sauce tomate, poulet, poivrons)
- Cuire dans un four chaud pendant environ 25 min

