



## Une pizza comme en **Italie** !

C'est décidé, votre prochaine pizza, vous la faites vous-même ! De la pâte aux garnitures, vos petites mains seront les créatrices. Mais avant d'attaquer la réalisation, voici quelques astuces...

### **Pour 1 pâte à pizza :**

250 g de farine  
150 ml d'eau tiède  
1 c. à s. d'huile d'olive  
1/2 sachet de levure  
1 pincée de sel

### **Laissez reposer la pâte !**

Plus elle a reposé, plus elle sera levée. Du coup, elle réagira rapidement à la cuisson. Elle sera, finalement, plus facile à cuire et digeste. N'hésitez surtout pas à la laisser quelques heures de plus à température ambiante ou à la faire la veille.

### **Préchauffez votre four au maximum !**

Pour que votre pâte soit bien cuite et savoureuse, n'hésitez surtout pas à faire en sorte que votre four soit le plus chaud possible !

Vous pouvez également pré-cuire votre pâte (sauf si vous voulez réaliser une calzone\*).

- 1. Étalez la pâte finement avec un rouleau à pâtisserie**
- 2. Piquez-la légèrement**
- 3. Faites-la cuire 2-3 min dans un four très très chaud**

\* Voir recette en page 20