

LA PIZZA MARGHERITA 🍕

Preparation: 45 mm

- SAUCE TOMATE
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
- 400 g DE FARINE
- 40 g LEVURE DE BIÈRE
- MOZZARELLA
- 1 CUILLÈRE DE SEL

PREPARATION:

Faites-le fondre avec la levure de bière et la mélanger avec la farine et un peu d'huile, prenez un récipient pour laisser reposer la pâte pendant 30 ou 40 minutes ; après vous être reposé, prenez la pâte et tournez-la en cercle, mettre la sauce tomate et la mozzarella avec une pincée de sel.

Enfin mettre au four chaud à 180 c et faire fondre la mozzarella!



