

# LA PIZZA

## Ingrédients

- Farine Manitoba 200
- Eau 300ml
- Sel fin 10g
- Farine 00 300g
- Huile extra vierge 35g
- Levure de bière fraîche

## Préparation

- 1- Dissoudre le levure dans eau chaud
- 2- Versez les farines dans deux récipients différents
- 3- Versez l'eau
- 4- Pétrir en ajoutant le sel
- 5- Ajouter l'huile
- 6- Remuer puis versez dans un récipient pour la cuisson.



