

# PIZZA

*Ricardo Popa*





# INGREDIENTS

## POUR LA PATE

Farine du Manitoba 200 g

00 farine 300 g

Eau 300 ml

Huile d'olive extra vierge 35 g

Sel jusqu'à 10 g

Levure de bière fraîche 5 g

## ASSAISONNEMENT

Fiordilatte 400 g

Origan séché 1 cuillère à soupe

Sel jusqu'à 1 cuillère à café

Pulpe de tomate 500 g

Basilic au goût

Huile d'olive extra vierge

# préparation

*Mettez la farine dans un bol avec la levure, ajoutez l'eau et mélangez avec vos mains et ajoutez le sel et l'huile et continuez à mélanger.*

*Une fois que la pâte a poussé, divisez-la en deux parties et ajoutez les ingrédients à votre goût.*

