

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.

