

## *Pâte à Pizza Maison*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- LEVURE	11 g (1sachet)
- FARINE À PAIN BLANC	600 g
- HUILE D'OLIVE	40 g
- EAU	280 g tiède
- SEL	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe

### **Recette:**

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez la levure puis la farine, le sel et le sucre.
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau et l'huile délicatement.
- Sélectionner "Pizza" – 45 minutes.
- Appuyez sur "Start".
- Sortez la boule de pâte et laissez encore reposer 15 minutes avant de l'étaler.