



PÂTE À PIZZA CRUMBLER

Pour 1 pâte à pizza



Préparation
70 minutes



Cuisson
25 minutes

INGREDIENTS

- 100 gr de chapelure de pain
- 250 gr de farine de blé
- 75 gr d'huile d'olive
- 8 gr de levure de boulanger
- 120 gr d'eau
- 1 pincée de sel

PREPARATION

- 01** Broyer au Crumbler le pain très sec à 3 mm pour obtenir la poudre fine
- 02** Réhydrater la levure dans environ 30 gr d'eau tiède, mélanger et attendre 10 minutes
- 03** Mélanger les poudres ensemble et incorporer l'huile progressivement.
- 04** Ajouter les levures et l'eau restante pour obtenir une pâte souple et homogène
- 05** Couvrir la pâte d'un linge propre et laisser reposer pendant au moins 1h.
- 06** Etaler la pâte, mettre la garniture souhaitée et faire cuire à 200°C durant 25 minutes.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 565 kJ 373 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	16,0 g 1,9 g
Glucides Dont sucres	46,0 g 1,3 g
Protéines	9,7 g
Sel	1,3 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Expliciat