

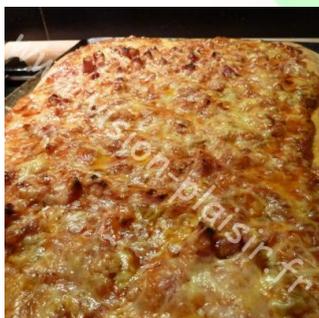


# Ma pizza maison

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 01/01/2016 |

Ma pizza maison le régale de mes enfants. Enfin des pizzas de qualités.

Les Napolitains la mangent alors ou sans tomates, arrosée d'huile d'olive, avec de l'ail, parsemée d'origan. La tomate est devenue incontournable au XVI<sup>e</sup> siècle . Le met devient rapidement culte. De nos jours les pizzas sont réalisées avec différents ingrédients voir mêmes sucrées. Mais voilà je trouve que les pâtes utilisées ne ressemblent plus a une pâte a pain. De la brioche ? n'importe-quoi ! faire une pizza sans texture, sans âme,sans plaisir n'est pas une pizza .



## Pâte a pain :

- 250g farine.
- 150ml d'eau.
- 1 sachet de levure de boulanger.
- 3 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- sel.
- une pincée d'herbes de Provinces.

Laisser reposer 2 heures température ambiante et après étalée 1 heure de plus. N'oubliez pas de mettre un linge humide dessus pour éviter la formation d'une croûte.

### La pâte



**PRIX**

**0.75€ la pâte**



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

Pour la sauce tomates, soit en faire une maison ou acheter des sauces tomates de très bonne qualité au supermarché. Vous trouverez des sauces nature, aux herbes, aux épices ou bien aux olives.

Pour le reste des ingrédients, laissez votre imagination faire le reste. Entre viandes, poissons, crustacés, légumes, fromages etc. Il n'y a pas de limite.

