

Pâte à pizza au yaourt



6



Préparation : 5 min | Cuisson : 15 min

Difficulté



Ingredients

- 1 pot de yaourt nature*
- 300 g de farine (400 g pour une pâte épaisse)
- 1/2 de pot d'huile d'olive
- 1/4 de pot d'eau
- 1 sachet de levure
- Poivre, sel

* Produit(s) issu(s) de la ferme



#pizza #plat #produitsdelafirme

Préparation

Dans un saladier, mettre la farine, la levure, le sel et poivre et mélanger.

Faire un puit et y ajouter le yaourt et l'huile. Pétrir et y incorporer l'eau (ne pas hésiter à en rajouter un peu si cela n'est pas suffisant).

Laisser reposer la pâte pendant 30 min.

Préchauffer le four à 200°C.

Étaler la pâte et garnir des produits de votre choix : sauce tomate, jambons blanc et fumé, oignons, œufs et fromage !

Enfourner pendant 15 min.