

Pâte à pizza au Tomatini 100%



1. **RECETTE**

1000 g de Tomatini 100% Agrano
550 g d'eau
100 g d'huile d'olive

Réaliser la pâte selon votre méthode habituelle. En fin de pétrissage, ajoutez des inclusions si vous souhaitez enrichir votre pâte à pizza d'ingrédients complémentaires. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis garnir la pizza des ingrédients de votre choix. Laisser pousser 30 min avant cuisson à 250°C en four à sole environ 20 min.