



# PÂTE À PIZZA AU PAIN SEC



## INGRÉDIENTS:

- 200 g. de pain sec
- 25 cl. d'eau
- 1 œuf
- 2 càc. de levure
- 3 càs. d'huile d'olive
- Farine
- Garniture de votre choix : pesto aux fanes, comté, parmesan, pignons de pin, sauce tomate, poivrons, olives, etc.

## RECETTE:

- 1 - Couper le pain en morceaux et le mettre à tremper dans l'eau pendant 15 minutes.
- 2 - Préchauffer le four à 200°C.
- 3 - Une fois que le pain est mou, ajouter l'œuf, la levure et l'huile d'olive et malaxer le tout à la main. Rajouter de la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène et surtout non collante.
- 4 - Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie ou une bouteille, sur une épaisseur d'environ 2 à 5 mm. Attention, si elle est trop fine, elle risque d'être cassante.
- 5 - Ajouter la garniture choisie.
- 6 - Faire cuire pendant 15 à 20 minutes à 200°C. Attention à ne pas faire trop cuire la pâte car cela peut également la rendre cassante. Une fois sortie du four, c'est prêt !