



# PÂTE À PIZZA AU PAIN RASSIS



## INGREDIENTS :

- 200 g. de pain rassis
- 1 œuf
- 25 cl d'eau
- Sel / poivre
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- Farine
- 2 c. à café de levure

## Idées d'accompagnement :

- pesto aux fanes / comté ou parmesan / pignons de pin
- sauce tomates poivrons oignons / mozza / olives /

**1-** Couper en morceaux le pain et le mettre à tremper dans l'eau pendant 15 min.

**2 -** Ajouter l'œuf, le sel, le poivre, la levure et l'huile d'olive et malaxer le tout à la main. Rajouter de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et surtout non collante.

**3 -** Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie ou une bouteille. La pâte doit mesurer entre 2 mm et 5 mm. Attention, si elle est trop fine, elle risque d'être cassante. Ajouter vos accompagnements au choix.

**4 -** Faire cuire comme une pizza classique, pendant 15 à 20 min. à 200°C. Attention à ne pas faire trop cuire la pâte car elle risque d'être trop cassante également.

Une fois sortie du four, c'est prêt, il ne reste plus qu'à déguster !