



Plats d'accompagnement

Recette de base Pâte flammkuchen

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
5 grammes de levure sèche
200 grammes de farine
120 millilitres d'eau (tiède)
pincer sel

Méthode de préparation

Versez la farine sur un plan de travail propre. Saupoudrez la levure et le sel autour. Faites un petit puits dans la farine puis versez-y l'eau et l'huile par partie pendant que vous mélangez lentement avec la farine. Pétrissez le tout en une pâte souple et élastique.

Faites une boule avec la pâte, déposez-la dans un plat chemisé et couvrez avec un essuie de cuisine propre. Laissez la pâte monter environ 1 heure dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume ait doublé.

