



LA PATE MINUTE

Préparation : 2 minutes

Cuisson : 25 à 30 minutes - Th. 7/8 ou
225°/250°

Ingrédients pour 400 g de pâte

250 g de farine ordinaire

1 cuillerée à café rase de sel

1 dl d'huile

1 dl d'eau

A volonté 1 cuillerée à café de levure alsacienne

Versez tous les ingrédients dans un saladier dans l'ordre indiqué.

Remuez énergiquement. La pâte est faite et mise en boule.

Ne vous inquiétez pas de son aspect granuleux.

Étalez la pâte et garnir selon vos désirs.
