 **Pizza aux knacki**

 **Pour 2 grandes pizzas**

**- 180 g de lait**  
**- 100 g d'eau**  
**- 1 càc de sel**  
**- 2 càs d'huile d'olive**   
**- 450 g de farine T 55**  
**- 2,5 càc de levure sèche de boulanger**   
**- 1 càs de sucre**

**2 plaques de 32 cm de diamètre huilées  
Préchauffage du four à 195°C (chaleur tournante)**

Mettre dans la cuve de la MAP, le lait, l'eau, le sel et l'huile.  
Déposer la farine et la levure dans un puits.  
Parsemer de sucre.  
Lancer le programme "pâte" (1 h 30).  
À la fin du programme, déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et dégazer doucement.  
Partager le pâton en 2.  
Étaler chaque pâton en un grand disque.  
Badigeonner quelques gouttes d'huile au pinceau sur la plaque et y déposer la pâte.   
Garnir chaque pizza.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Servir bien chaud avec une petite salade verte.