 **Pâte à pizza Momix**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/08/P%C3%A2te-%C3%A0-pizza-au-Thermomix-DSCN2400_22275.jpg) **Pour une pizza de 32 cm**

**- 100 g d'eau  
- 100 g de lait (90 g + 10 g)  
- ½ càc de sel  
- 1 càs d'huile d'olive  
- 350 g de farine  
- 1 càc de levure sèche de boulanger  
ou 10 g de levure fraîche  
- 1 càs d'origan séché**

**1 moule à tarte de 32 cm de diamètre  
Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

Mettre dans le bol de Momix l'eau, 10 g de lait et le sel**.**Régler **1 mn 30 à 37°, vitesse 2**.  
À l'arrêt de la minuterie ajouter l'huile, la farine et la levure et l'origan.  
Mixer **2 mn fonction "Épi"** en ajoutant le reste du lait au bout de 1 mn.  
Mixer **10 sec, fonction sens inverse, vitesse 2** pour décoller la pâte du bol.  
Sortir la pâte sur le plan de travail et la rouler en boule (**inutile de fariner, la pâte ne colle pas**).  
La mettre dans un saladier, couvrir et laisser reposer 1 heure.  
Étaler la pâte au rouleau et en tapisser le plat.  
Faire un léger rebord tout autour pour retenir la garniture.  
Garnir à votre envie.  
**Pour moi c'était la** [**sauce habituelle**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/), **du râpé de jambon fumé et du comté râpé.**Enfourner pour 25 minutes