 **Pâte à pizza Momix**

  **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