**Pâte à pizza au levain**

 **Pour 2 grandes pizzas**

**- 260 g d'eau tiède**
**- 100 g de levain liquide**
**- 30 g d'huile d'olive**
**- 9 g de sel**
**- 500 g de farine de blé T 65 (ou T 55)**
**- ½ càc de levure sèche de boulanger ou 5 g de levure fraiche**
**- 15 g de sucre en poudre**

**Plaque du four tapissées de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 200°C** 

Par ici, si vous voulez préparer le [**levain maison**](http://croquantfondantgourmand.com/levain-kayser/).
Mettre dans la cuve de la MAP, l'eau, le levain l'huile et le sel.
Ajouter le farine dans laquelle on cache la levure.
Saupoudrer de sucre.
Lancer le programme "pâte".
À la fin du programme, [**dégazer la pâte**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) sur le plan de travail fariné.
Diviser en 2 pâtons d'environ 463 g chacun.
Étaler chaque pâton et le déposer sur une plaque.
Les piquer à la fourchette sur toute la surface, en laissant un bord de 1 cm.
Laisser lever dans le four à 30°C pendant 30 minutes.
ou, couvrir et laisser lever pendant 1 heure à l'abri des courants d'air.
Avant de la garnir, je l'ai piquée une seconde fois sur toute la surface.