**Pâte à pizza au levain**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/pate-a-pizza-au-levain-p1240287-r.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.