

## PÂTE A PIZZA A LA SEMOULE

1 c à soupe d'huile d'olive  
100 gr d'eau  
10 gr de levure fraîche  
250 gr de farine de gruau  
100 de semoule fine de blé dur  
1/2 c à café de sel  
1 c à café d'herbe sèche  
(origan ou basilic ou thym)  
100 gr de lait



Peser le lait dans le gobelet et le réserver

Mettre l'eau avec la levure et l'huile dans le bol du Thermomix, programmer 1 mn 37° vit 2

Ajouter les farines, le sel et les herbes et programmer 3 mn pétrin  
Au bout d'une minute verser le lait par le trou du couvercle

Laisser reposer le temps qu'elle double de volume, la dégazer un peu et la diviser en 3 pâtons que vous laisserez bien pousser

Étaler chaque pâton en farinant votre plan de travail avec la semoule pour en faire un disque de 30 cm qu'il vous restera à garnir, laisser pousser à nouveau et enfourner



### Conseil troll tef

La bonne cuisson d'une Pizza c'est à 250° (th8), dans un four bien préchauffé, si possible sur une pierre à pizza, et pas trop longtemps 10 à 15 mn maximum  
Souvent, je rajoute mon fromage 5 mn avant la fin de la cuisson  
je fais une pizza et je congèle deux disques prêts à garnir après un temps de pousse