

# Pâte Brisée à l'huile d'olive

## Ingrédients pour une pâte

120 g	Farine de blé
120 g	Farine de sarrasin
1 sachet	Levure de boulangère
60 g	Huile d'olive
3 g	Sel



## Recette de la pâte

Dans le robot, mettez la farine, l'huile d'olive et la levure de boulangère

Laissez tourner pour bien mélanger les ingrédients, ajoutez le sel

Enfin, laissez couler un fin filet d'eau chaude tout en mélangeant. La pâte est prête lorsqu'une boule est formée. Attention de ne pas trop mouiller la pâte, elle collera au rouleau.

Laissez reposer la pâte 30 mn à 30°C