

## Pizza Sans Gluten

- 100 g de farine de riz
- 50 g de farine de pois chiches
- 2 sachets de levure de boulangerie (chez Maizena par exemple) ou fécule de maïs ou pomme de terre (attention ne pas remplacer par de la levure chimique ou du bicarbonate de soude)
- 50 g de farine de maïs
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 150 ml d'eau tiède
- 2 g de sel fin

Ou

- 125 g de farine de riz
- 125 g de fécule de maïs
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 15 cl d'eau
- 1 sachet de levure de boulanger sans gluten
- 1 c. à café de sel