

Pâte à pizza

- Comment faire sa propre pâte à pizza maison facilement



PORTIONS
2

Ingrédients (pour 2 pâtes) :

- 1 cuillère à thé (5 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) d'eau tiède
- 1 sachet de levure (8 g)
- 2 et 1/4 de tasses (332 grammes) de farine blanche
- 1/2 cuillère à thé (2 ml) de sel
- 2 cuillères à thé (10 ml) d'huile d'olive

Préparation :

1. Dans un bol, dissoudre le sucre avec 1/2 tasse (125 ml) d'eau tiède. Puis, ajouter la levure et mélanger jusqu'à ce que ça mousse.
2. Maintenant, dans un autre grand bol, mélanger la moitié de la farine avec le sel, faire un puits, y verser le mélange de levure, l'huile et le reste de l'eau.
3. Ensuite, on mélange la préparation en y ajoutant graduellement le restant de farine jusqu'à ce que ça forme une boule.
4. Pétrir la pâte pendant 8 à 10 minutes.
5. Déposer la pâte dans un bol légèrement huilé. Couvrir d'une pellicule plastique ou d'un linge propre et laisser lever la pâte 1 heure à la température ambiante.
6. Dégonfler la pâte en utilisant la paume de la main et former deux boules.
7. Aplatir chacune des boules à l'aide de la paume de la main en partant du centre vers l'extérieur. Faites-vous une pâte à pizza d'environ 12 pouces (30 cm)

Pour la suite de la pizza :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C) pour 15 à 20 minutes.

2. Garnissez la pizza de sauce tomates, légumes, viandes et fromages. À votre goût 😊

Bon appétit!

“ *Une pizza c'est bon, mais une pizza maison où l'on fait sa propre garniture c'est encore meilleur. Commencez par une bonne pâte et la suite vous appartient... ;)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)