

La meilleure pâte à pizza maison facile à cuisiner

Qui peut résister à une pizza? Et qui peut résister à une pizza maison? Mais qu'est-ce qui différencie une bonne pizza d'une moins bonne pizza? La pâte à pizza bien sûr!

Rassurez-vous, vous n'avez pas besoin de sortir l'artillerie lourde pour réaliser une bonne pâte à pizza maison. Il vous suffit de suivre cette recette à la lettre afin de réaliser la meilleure pâte à pizza maison que vous aurez goûté de votre vie.

Vous n'aurez même pas besoin de sortir le mélangeur pour réaliser cette pâte à pizza vraiment trop délicieuse.

Ingrédients

- 1 1/2 tasse d'eau chaude
- 2 paquets de levure sèche active
- 2 cuillères à thé de sucre
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé de sel
- 4 tasses de farine

Préparation

1. Dans un grand bol, combiner l'eau et la levure. Laissez reposer 5 minutes.
2. Incorporer le sucre, l'huile et le sel.
3. Ajouter la farine et mélanger pour obtenir une belle pâte..
4. Badigeonner un bol d'huile d'olive.
5. Déposer votre pâte dans le bol.
6. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser la pâte reposer environ 1 heure.
7. Déposer votre pâte sur une surface farinée.
8. Pétrir la pâte avec vos mains et patienter 10 minutes.
9. La pâte est maintenant prête à être rouler.

La bonne nouvelle dans tout ça, c'est que cette pâte à pizza se congèle bien pendant 3 mois. Il vous suffit de bien l'emballer dans une pellicule plastique et de la mettre au congélateur.

Quel est votre secret pour faire la meilleure pizza maison? Quelles sont vos garnitures préférées dont vous ne pouvez vous passer sur votre pizza?

Up Next - A Frittata is Easy Breakfast for Dinner if You Have Eggs

Source: [Belly full](#) · Crédit Photo: [Capture image de la vidéo Facebook My incredible recipes](#)

