

zeste

Pâte à pizza

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **4 portions** | (5) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 20 min**

Préparation **20 min**

Préparation **60 min**



Préparation

1. Déposer la levure dans un bol avec l'eau tiède et laisser agir pendant 5 min (une mousse se formera sur le dessus de l'eau).
2. Dans un bol, combiner le sucre granulé, l'huile d'olive et le sel.
3. Ajouter la levure et la farine tout usage.
4. À l'aide d'une cuillère de bois, brasser jusqu'à la formation d'une boule collante.
5. Tourner la pâte sur une surface enfarinée et la pétrir pendant 2 minutes.
6. Transférer la boule dans un bol huilé légèrement. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit tiède pour que la pâte puisse doubler de volume (environ 1 heure).
7. Diviser la boule en deux parties égales. Les pâtes à pizza sont maintenant prêtes à être utilisées.

PUBLICITÉ

Ingrédients

LA RECETTE POUR 8 PORTIONS DONNE 2 BOULES DE PÂTE (2 PIZZAS)

190 ml (3/4 tasse) d'eau tiède

8 g (1/4 oz) de levure sèche active (1 sachet)

15 ml (1 c. à soupe) de sucre granulé

35 ml (1/8 tasse) d'huile d'olive extra vierge

5 ml (1 c. à thé) de sel

500 ml (2 tasses) de farine tout usage

Bon à savoir !

Laissez gonfler la pâte à pizza à température pièce. Si la température ambiante est trop basse, déposez la pâte sur une plaque et dans le four fermé, en allumant la lumière de celui-ci. Sinon, placez-la sur le dessus d'un calorifère.