

metro



Pâte à pizza maison

Évaluer cette recette ★★★★★ 13 Votes

2 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 1:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

5 ml Sucre
(1 c. à thé)

250 ml Eau tiède
(1 tasse)

8 g Levure sèche active traditionnelle
(1/2 pqt)

565 ml Farine tout usage
(2 1/4 tasses)

2 ml Sel
(1/2 c. à thé)

10 ml Huile d'olive
(2 c. à thé)

Préparation

Dans un bol, dissoudre le sucre dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau tiède. Ajouter la levure, bien mélanger; laisser mousser. Si la levure ne mousse pas, c'est qu'elle est vieille. Jeter et recommencer.

Dans un grand bol, mélanger la moitié de la farine avec le sel, faire un puits, y verser la levure, l'huile et le reste de l'eau.

Mélanger la préparation, ajouter peu à peu le reste de la farine jusqu'à la formation d'une boule.

Pétrir la pâte environ 8 minutes.

Déposer la pâte dans un bol en verre ou en faïence légèrement huilé. Couvrir d'une pellicule plastique, laisser lever la pâte 1 heure à la température ambiante.

Préchauffer le four à 200 °C / 400 °F.

Dégonfler la pâte avec la paume de la main, puis la partager en deux. Façonner deux boules.

Aplatir une boule à l'aide de la paume de la main en partant du centre vers l'extérieur. Façonner un disque de 30 cm (12 po).

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
