

PORTION: POUR 2 BAMBINOS OU UNE LARGE

# PÂTE À PIZZA TRADITIONNELLE

La pizza est un mets parfait pour une diète végétarienne ou même végétalienne, car la plupart des recettes de pâtes ne contiennent ni oeuf, ni beurre.

**TEMPS DE PREP**

1 heure 5 minutes

**TEMPS DE CUISSON**

25 minutes

**TEMPS TOTAL**

1 heure 30 minutes

## INGRÉDIENTS

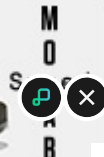
- 15 ml de levure instantanée
- 250 ml d'eau chaude
- 625 ml de farine
- 30 ml de sucre
- 60 ml d'huile végétale
- Une pincée de sel

## MARCHE À SUIVRE

1. Déposer la levure dans l'eau chaude et délayer
2. Dans le cul de poule, déposer la farine, le sucre, l'huile végétale et le sel
3. Ajouter la levure et l'eau puis pétrir la pâte (mélanger en la repliant sur elle-même) avec les mains environ 5 minutes
4. Déposer la pâte dans le cul de poule huilé et laisser gonfler à la température pièce pendant environ 1 heure
5. Couper la pâte en deux et l'aide d'un rouleau à pâte, la rouler de façon que la pâte couvre une plaque à pizza de 25 cm huilée

**MERRELL**

TROQUEZ VOS CLAQUETTES  
POUR UNE TRACTION  
SUPÉRIEURE.

**DÉCOUVREZ LA MOAB**

1. Dans ce cas-ci, j'ai garni ma pizza de rapinis, champignons, noix de pin et oignons...  
Laisse simplement aller ton imagination et tu obtiendras une délicieuse pizza!

© Bob Le Chef

<https://www.boblechef.com/recettes/pate-pizza-traditionnelle>

