

🏠 Enfin toutes les recettes de nos mamans réunies sur une même Page.

Recette de maman

- > Ajoutez vos propres recettes !
- > Modifiez et consultez vos recettes.

Ajouter
une recette +

par leurs noms ou i

E) Menu ☰

Rechercher

RECETTE - PÂTE À PIZZA AU 7 UP (VRAIMENT BONNE)



📌 Partager sur Facebook

🏠 Enfin toutes les recettes de nos mamans réunies sur une même Page.

Recette de maman

J'aime 7,2 k

Partager

Recette - Pâte à pizza au 7 Up (vraiment bonne)

INGRÉDIENTS

Menu ☰

1 canette de Seven-Up 355 ml à la température de la pièce (important)

2 1/2 c.à.table (33 ml) d'huile d'olive

3/4 c.à.thé (4 ml) de sucre

4 tasses (1000 ml) de farine + 1 c.à.table (15 ml)

1 1/2 c.à.thé (8 ml) de sel

2 c.à.thé (10 ml) de levure en pot ou 1 sachet de levure rapide

1 œuf

PRÉPARATION

🏠 Enfin toutes les recettes de nos mamans réunies sur une même Page.

Recette de maman

Menu 

Ouvrir le Seven-Up et saupoudrer le sachet de levure. Battre l'œuf avec une fourchette. Mélanger le reste des ingrédients secs. Mettre l'œuf dans la préparation de levure. Mélanger la levure aux ingrédients secs et avec les mains faites une pâte. Sur une surface propre, mettre de la farine et pétrir la pâte 2 minutes. Huiler un moule et faire monter la pâte recouverte d'un linge propre. Environ 30 minutes, ensuite couper la pâte en deux et étendre sur des plaques à pizza rondes de 12 pouces ou 30 centimètres.

Cuisson 400 degré

PS : Vous pouvez séparer en 4 boules pour faire des pizzas plus petites, les boules se congèlent

SAUVEGARDEZ LA RECETTE +

Bon appétit!

Maman xx;)

J'aime 440 k

Enregistrer

 Partager sur Facebook