

metro



Pizza à l'heure !

Évaluer cette recette  2 Votes



Sans Lactose

3	0:15	0:30	1:45
PIZZAS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml Levure sèche active traditionnelle
(2 c. à soupe)

10 ml Sucre
(2 c. à thé)

1 l Farine tout usage
(4 tasses)

2 ml Sel
(1/2 c. à thé)

45 ml Huile d'olive
(3 c. à soupe)

Préparation

Dans un bol, dissoudre la levure dans l'eau et le sucre.

Dans un autre bol, mélanger la farine et le sel. Incorporer le mélange de levure et pétrir la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit bien élastique, environ 6-8 min.

Séparer la pâte en trois boules et recouvrir chaque boule avec de l'huile d'olive. Recouvrir d'un linge humide et laisser reposer 1 h à la température ambiante.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étendre la pâte en trois pizzas. Garnir au choix.

Cuire au four à 200 °C/400 °F, 25-30 min par pizza.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

**Aromatisée et rafraîchissante**

Appréciée pour son arôme frais d'agrumes.

Un goût léger et un peu acidulé, légèrement à moyennement sucré, avec une finale sèche.

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

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.
