

Share

 Share on Facebook

Next



Rien de plus facile que de préparer cette délicieuse recette de pâte à pizza, qui demande peu d'ingrédients.



JULIA SUDNITSKAYA/SHUTTERSTOCK

### Portions

4 PIZZAS À CROÛTE FINE

### Ingrédients

- 4  $\frac{3}{4}$  tasses de farine 0 (500g),  
(farine pour pâtes ou pour pizza pour de meilleurs résultats, ou farine tout usage)
- 3 c. à soupe de levure de bière fraîche (25g),  
ou 1 c. à soupe + 1 c. à thé de levure sèche (15g)
- 4 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge (60ml)
- + 1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge pour badigeonner la pâte
- 2 c. à thé de sel (12g)
- 1 c. à thé de sucre (6g)
- 2  $\frac{1}{2}$  tasses d'eau (600ml)

### Type de repas

Pâtes  
alimentaires

Share

 Share on Facebook

Next

Unités:  

## Préparation

1. Remarque: Cette étape peut être réalisée la veille au soir! Diluer le sucre et la levure dans 100 ml d'eau chaude et laisser lever pendant environ 15 minutes.  
-----
2. Former un puits dans la farine et verser l'huile et le mélange à base de levure au centre. Ajouter le reste de l'eau et pétrir à la main ou au batteur.  
-----
3. Lorsque la pâte est presque prête, ajouter le sel.  
-----
4. Disposer la pâte dans un grand bol et faire une incision en croix à l'aide d'un couteau. Badigeonner la pâte d'huile d'olive.  
-----
5. Couvrir avec du film plastique ou un torchon et laisser lever pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.  
-----
6. Diviser la pâte en 4 parts égales et former des boules. Couvrir à nouveau et laisser lever 1 heure de plus à température ambiante.

## Nos suggestions

Source: [Mutti Canada](#)

## Vous aimerez aussi



**Salade de poulet aux agrumes et vinaigrette à la coriandre**



**Recette pour le thermomix: Pâte brisée végan**



**Maïs frais et fettucines aux tomates**



**Farfalle aux tomates séchées, aux épinards et aux noix**

