

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

