

Pizza maison

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MINUTES

TEMPS D'ATTENTE: 1-2 HEURES

TEMPS DE CUISSON: 15 MINUTES

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE



- 1 ½ (375 ml) tasse de farine (plus si nécessaire)
- 1 c. à thé (5 ml) de levure instantanée (environ ½ sachet de levure de 7g)
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- ½ c. à soupe (7,5 ml) de sucre
- ½ tasse d'eau tiède (environ 38-43°C)

AUTRES INGRÉDIENTS

- Sauce tomate
- Fromage mozzarella
- Garnitures désirées (ex. : champignons, tomates fraîches, poivrons, olives)

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients secs.
2. Ajouter l'eau graduellement et bien mélanger avec les mains ou une fourchette.
3. Lorsque le mélange ne semble plus collant, retirer la pâte du bol et la déposer sur un plan de travail avec un peu de farine. Pétrir la pâte pendant environ 5 minutes et ajouter de la farine au besoin.
4. Déposer la boule dans un contenant légèrement fariné et couvrir d'une pellicule plastique ou d'un linge humide. Laisser reposer entre 1h et 2h dans un endroit tiède et humide*. Elle devrait doubler de volume
5. Préchauffer le four à 450°F (230°C). Mettre un papier parchemin sur une plaque de cuisson.
6. Étirer la pâte avec les mains ou à l'aide d'un rouleau à pâte, puis la déposer sur la plaque. Répartir la sauce, le fromage mozzarella et les garnitures désirées.
7. Cuire au centre du four pendant environ 15 minutes.

**Pour faire une plus grande quantité à la maison, et prendre un sachet complet, il suffit de doubler les ingrédients.*

**Astuce : Pour faire lever la pâte, il est préférable de la mettre dans un endroit qui limite les courants d'air, comme un micro-ondes la porte fermée, ou au four avec le mode « fermentation » ou « proof », disponible sur la plupart des fours.*



1\$/pizza