



Pizzas faciles!

Mets la main à la pâte : fais tes propres pizzas!

Ingrédients (pâte)

- 250 ml (1 tasse) d'eau tiède
- 5 ml (1 c. à thé) de levure sèche instantanée
- 5 ml (1 c. à thé) de sucre
- 500 ml (2 tasses) de farine blanche
- 5 ml (1 c. à thé) de sel



Pour garnir tes pizzas

En guise de sauce, utilise simplement de la purée de tomates broyées non cuites. Étale-en un peu sur la pâte puis ajoute les ingrédients de ton choix.



Étapes de la préparation

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Placer la grille dans le bas du four.

1 Dans un petit bol, mélange l'eau tiède, le sucre et la levure. Laisse reposer 5 minutes, jusqu'à ce qu'il y ait un peu de mousse sur le dessus.

2 Dans un grand bol, mélange le sel et la farine. Puis ajoute l'eau contenant la levure et le sucre. Mélange le tout avec une cuillère en bois, puis avec tes mains, jusqu'à obtenir une boule molle.

3 Retire la pâte du bol et pétris-la pendant quelques minutes. Si la pâte colle, ajoute un peu de farine. Place la boule dans un bol huilé et couvre avec un linge propre. Laisse gonfler la pâte pendant 20 minutes dans un endroit tiède (près d'une source de chaleur). Retire la pâte du bol et pétris-la à nouveau. Replace-la dans le bol couvert du linge et laisse gonfler pendant encore 20 minutes.

4 Coupe la pâte en deux. Saupoudre le comptoir d'un peu de farine puis roule la pâte avec un rouleau à pâtisserie. Tu obtiendras deux pizzas d'environ 20 cm de diamètre. Glisse chacune sur une plaque à cuisson. Garnis-les puis fais-les cuire environ 15 minutes.

