

Pâte à pizza

Donne 1 pâte

Préparation et cuisson : 1 h 15

1 tasse de farine
½ tasse d'eau tiède
½ c. à thé de levure chimique
½ c. à thé de sucre
½ c. à thé de sel
1 c. à thé d'huile d'olive

Dans un bol, mélanger l'eau, le sucre et la levure. Laisser reposer 5 minutes.

Dans un bol à mélanger, mettre la farine en la tassant sur les rebords de manière à former un puits et y mettre le mélange d'eau et de levure. Avec une fourchette, brasser du centre vers l'extérieur de manière à former une boule de pâte.

Quand la pâte est suffisamment formée, verser sur la table et pétrir 5 minutes. Si la pâte colle, ajoutez de la farine en même temps que le pétrissage. Huilez la boule et laissez lever une heure avant utilisation (dans un bol recouvert d'une pellicule plastique).

Cette pâte se congèle très bien. Simplement la mettre dans un sac hermétique et la congeler.