



Portion : 1

Pizza maison

Ingrédients

- 1 3/4 à 2 1/4 de tasse de farine
- 1 enveloppe (8 grammes) de levure rapide Fleischmann's
- 2/3 tasse d'eau chaude
- 3 c. table d'huile
- 1 1/2 c. thé de sucre
- 3/4 c. thé de sel
- Sauce à pizza et des garnitures aux choix

Marche à suivre :

1. Préchauffer votre four à 425 F
2. Dans un grand bol, mélanger 1 tasse de farine, la levure, le sucre et le sel. Ajouter l'eau et l'huile et brasser pendant 1 minute.
3. Ajouter lentement la farine pour former une boule collante mais pas trop.
4. Ajouter de la farine au besoin.
5. Sur un plan de travail fariné, pétrir la pâte pendant 4 minutes.
6. Rouler la pâte et la déposer sur une plaque huilée.
7. Garnir la pizza et l'enfourner pendant 12-15 minutes.