

La meilleure pâte à pizza

- La meilleure recette de pâte à pizza (Super facile à faire!)



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
15 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTION
1 GROSSE OU 2 PETITE

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) d'eau chaude
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de levure instantanée
- 1 cuillère à thé de sel
- 2 tasses et demie (615 ml) de farine tout usage

Préparation :

1. Dans le bol de votre mélangeur électrique (avec le crochet à pâte), combiner l'eau, le miel, l'huile, la levure et le sel. Mélanger.
2. Ajouter la farine graduellement en mélangeant jusqu'à ce qu'une belle pâte se forme.
3. Pétrir la pâte dans le bol pendant 3 minutes.
4. Couvrir d'une serviette et laisser reposer pendant 10 minutes.
5. Former une belle pâte avec le rouleau.
6. * Garnir
7. Pour la cuisson, c'est 13 à 15 minutes à 475 °F (246 °C).

On a aussi une délicieuse **pâte à pizza à la bière** !

Vous voulez faire votre propre pizza ? Ça va commencer par la meilleure des pâtes... On a un

petit ingrédient secret et c'est SUPER FACILE à faire !

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)