

Pizza à la croûte mince (style Domino's)

- La recette secrète de la pâte à pizza croûte mince (style Domino's)!



Ingrédients :

Pour la croûte :

- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de farine
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte (levure chimique en Europe)
- 2 cuillères à thé d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé de sirop de maïs léger
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau

Pour la pizza :

- 3 cuillères à soupe de **pâtes de tomates**
- 2 cuillères à soupe de tomates finement hachées (environ 1/2 tomate Roma)
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage mozzarella râpé
- 1/2 cuillère à thé d'**épices italiennes**
- 1/4 de cuillère à thé de basilic séché
- Garniture de votre choix (pepperoni ou autres)

Préparation :

1. Placer la pierre à pizza dans le four et préchauffer à 450 °F (230 °C).

Pour faire la pate a pizza croute mince :

1. Dans un grand bol, combiner la farine, le sel, la poudre à pâte, l'huile d'olive, le sirop de maïs et l'eau. Bien mélanger.
2. Former une boule et étendre sur du papier parchemin.
3. Rouler mince.

Pour faire la sauce :

1. Dans un petit bol, combiner la pâte de tomates et les tomates.

Pour faire la pizza :

1. Garnir la croûte avec la sauce.
2. Saupoudrer de fromage et ajouter vos garnitures préférées.
3. Saupoudrer d'épices italiennes et de basilic.
4. Transférer sur la plaque à pizza et faire cuire pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré et la croûte aussi.
5. Servir!



Vous aimez beaucoup l'idée de faire votre propre pâte à pizza croûte mince et de la garnir à votre goût? Voici une recette parfaite pour démarrer votre projet pizza :)

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