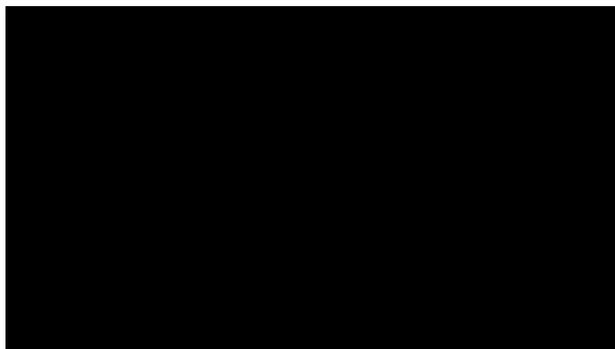


Pâte à pizza au parmesan parfaite



photos

Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	30 min	Donne assez de pâte pour réaliser 4 croûtes de 12 pouces de diamètre

ce qu'il vous faut

- 5 tasses de farine, divisées
- 1 tasse de fromage 100 % Parmesan râpé *Kraft*
- 1 c. à thé de levure instantanée à levée rapide instantanée à levée rapide
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 tasses d' eau froide
- 1/4 tasse d' huile d'olive

ce qu'il faut faire

Mélanger 4 tasses de farine, le parmesan, la levure et le sel dans un grand bol. Y ajouter l'eau et l'huile. Remuer jusqu'à formation d'une pâte lisse. Pétrir la pâte sur une surface légèrement enfarinée pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit homogène et élastique, en ajoutant progressivement le reste de la farine.

Couper la pâte en 4 morceaux. (Chaque morceau permet de réaliser une pizza de 12 pouces de diamètre.) Vaporiser chaque morceau d'enduit à cuisson. Pour utiliser la pâte immédiatement, couvrir le nombre de morceaux de pâte désiré de pellicule plastique sans serrer et laisser reposer 15 minutes.

Placer chaque morceau de pâte restant dans un sac de congélation en plastique refermable vaporisé d'enduit à cuisson. Sceller les sacs, puis les conserver au réfrigérateur pendant 2 jours au plus ou au congélateur pendant 3 mois au plus.

Trucs culinaires

Choisissez votre garniture

Nutrition

Portions

Si vous ne savez pas quoi mettre sur votre croûte, cliquez sur l'un de nos délicieux assortiments de garnitures pour pizza convenant à toutes les occasions : Pizza pour amateurs de viande , Pizza de pizzeria au poulet thaï , Pizza à la sauce barbecue et au poulet façon pizzeria , Pizza au fromage César , Pizza bacon et champignons, Pizza de pizzeria margarita, Pizza méditerranéenne, Pizza au poulet masala, ou Pizza aux asperges, aux pommes de terre et au PHILADELPHIA. Vous pouvez également vous amuser à créer votre propre pizza en associant les garnitures proposées.

Remarque

Étant donné que cette recette permet d'obtenir 4 croûtes, vous pouvez avoir en permanence un morceau de pâte au réfrigérateur ou au congélateur pour préparer rapidement une pizza. Vous pouvez également utiliser les 4 morceaux immédiatement lors d'une soirée pizza!

Pâte pour pizza épaisse

Si vous réalisez une pizza épaisse, utilisez la moitié de la pâte pour chaque croûte et cuisez la pizza dans un moule de 9 pouces sur 13 pouces.

Savoir-faire Décongeler la pâte à pizza

Laissez décongeler la pâte toute la nuit au réfrigérateur avant de l'utiliser comme indiqué.

Donne assez de pâte pour réaliser 4 croûtes de 12 pouces de diamètre

Information nutritionnelle

Portion Donne assez de pâte pour réaliser 4 croûtes de 12 pouces de diamètre

QUANTITÉ PAR PORTION

% de la valeur quotidienne

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.