

750g

Pâte à pizza maison (pizza hut)



10min



Très facile



Bon marché

Par Adeline

Faite une vraie pizza comme chez pizza hut ! cette pâte est très facile à faire il faut juste s'y prendre la veille ou bien 2 heures avant ! les ingrédients ail, origan donne un goût à cette pâte ! un vrai délice !

Ingrédients

20 gr de levure fraîche

2 c à table d'huile d'olive

1/3 c à thé d'origan

4 tasses de farine (+/-)

1/3 c à thé d'ail en poudre

1 c à table de sucre

1/2 c à thé de sel

1 1/2 tasse d'eau tiède

Préparation

Préparation : **10min**Attente : **2min**

1 Mettre 1 c à table de farine et le reste des ingrédients et battre au robot pendant une minute.

2 Ajouter la farine graduellement jusqu'à ce que la pâte se décolle de sur les coté du robot ensuite finir de pétrir a la main !

3 Mettre votre boule de pâte enduite d'huile dans un saladier recouvert d' un film plastique. Laisser lever votre pâte au réfrigérateur toute la nuit ou bien 2 heures !

4 Presser avec le dos de la main sur une plaque graissée et fariné ou bien sur une feuille de papier sulfurisé ; étaler votre pâte jusqu'à ce qu'elle recouvre entièrement votre plaque.

5 **Pour une croûte farcie :**
Lorsque vous étirez votre pâte la faire 3 ou 4 cm plus large que votre pizza et mettre des bâtonnets de ficello ou (du fromage à raclette coupé en bande), vous devez les mettre à des intervalles assez régulier pour remplir la croûte et recouvrir du morceaux de pâte qui dépasse bien fermer la croûte pour que le fromage reste dans la croûte.

6 Couvrir de sauce tomate et mettre la garniture de votre choix (gruyère, mozzarella) sel et origan.
Faire cuire à puissance maximum de votre four !et surveiller votre cuisson !