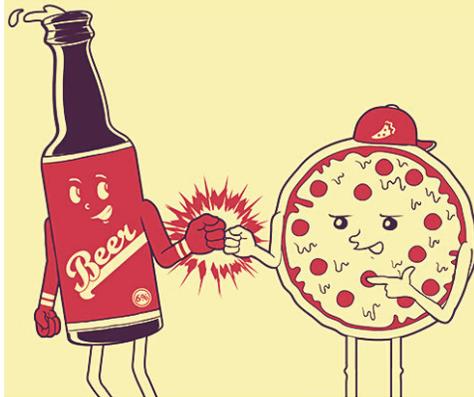


# Pâte à pizza à la bière

- La recette de pâte à pizza à la bière qui fait fureur...



PORTIONS  
4 PIZZAS DE 8 POUCES

## Ingrédients (pâte à pizza) :

- 1 enveloppe (8 g) de levure sèche (ou une cuillère à soupe)
- 2 cuillères à soupe d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe de bière. J'ai pris une Matante de la Microbrasserie Archibald.
  - Le restant, je l'ai bu 😊
- 4 tasses (1000 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à soupe de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 tasse et 1/4 (315) d'eau tiède

## Préparation :

1. Dans un petit bol, bien mélanger les deux cuillères à soupe d'eau, la levure ainsi que la bière.
2. Dans un grand bol, combinez la farine et le sel.
3. Formez un puits, au centre de votre farine et versé le mélange de levure ainsi que l'huile d'olive.
4. Incorporez l'eau graduellement tout en mélangeant jusqu'à ce que ça devienne une belle boule.
5. Déposer la boule sur une planche à cuisiner légèrement enfarinée et pétrir pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le pâte soit lisse et élastique.
6. Faites reposer votre boule pendant 45 minutes dans un bol légèrement huilé. Recouvrez d'une serviette propre.
7. Pendant ce temps de repos, votre boule devrait gonfler et doubler de volume.
8. Pétrissez à nouveau votre boule pendant 5 minutes et retournez-la dans le bol pour reposer pendant encore 30 minutes.

9. Maintenant, c'est le temps de faire une belle pâte à pizza avec votre rouleau.
10. Garnir à votre goût.

Si vous aimez mieux, on a aussi une [recette de pâte à pizza maison sans bière...](#)

“ *Une des meilleures pâte à pizza que j'ai mangé et en plus c'est fait avec de la bonne bière! C'est parfait pour inviter des chums et garnir ses propres pizzas.*

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