

Pâte à pizza

Source de la recette :

<http://qc.allrecipes.ca/recette/1863/p-te---pizza-facile-et-rapide.aspx?c=SB>



Recettes des
ateliers-bouffes
de la
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Portions : 15 portions

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

- ✓ 3 tasses de farine
- ✓ 1 c. à thé de sel
- ✓ 1 c. à soupe de sucre
- ✓ 1 enveloppe (7g) de levure sèche
- ✓ 2 c. à table d'huile d'olive
- ✓ 1 tasse d'eau tiède à 100°F (45°C)

Préparation

Dans un grand bol, combiner la farine, le sel, le sucre et la levure. Ajouter l'huile et l'eau tiède.

Étendre la pâte avec les doigts sur une plaque à pizza. Garnir au goût.

Placer au four préchauffé à 375°F (190°C) et faire cuire de 20 à 25 minutes.