

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

PÂTE À PIZZA MAISON



INGRÉDIENTS SECS :

3 1/3 tasses de farine tout usage

1 sachet de 8 g de levure instantanée

1 1/2 c. à thé de sel de mer

LIQUIDES

3/4 tasse d'eau tiède

1/3 tasse) de lait

3 c. à table d'huile d'olive

1 œuf

1 c. à table de sucre

1 c. à thé d'essence de vanille

Dans un grand bol, mélanger les 3 ingrédients secs et y creuser un puits.

Dans un autre bol, mélanger le reste des ingrédients, fouetter légèrement et verser dans le puits des ingrédients secs en mélangeant à la cuillère de bois jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.

Sur un plan de travail fariné légèrement, pétrir la pâte environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit élastique.

Couper la pâte (en 4 boules pour pizza pâte mince de 16" ou 5 boules pour des 10"), les huiler légèrement et les déposer sur une plaque.

Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer de 12 à 24 heures.

Ces boules de pâtes peuvent être facilement congelées après le 24 heures au frigo. Tout simplement transférer la plaque au congélateur et le lendemain emballer individuellement dans des sacs hermétiques.

Il ne vous restera qu'à la sortir le matin ou la veille. N'hésitez donc pas à doubler la recette

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM