

PIZZA du Marché _ Atelier animé par Annie Lavallée des Semeurs d'Espoir

Recette pour une pizza de 9 pouces pour une croute mince ou 8 pouces si vous voulez conserver une croûte autour.

PÂTE À PIZZA:

1 tasse et 2 cuil à soupe (280 ml) de farine tout usage
2 cuil à thé de sucre
1/2 cuil à thé de levure
1/2 cuil à thé de sel
1/2 tasse d'eau

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger l'eau, la levure et le sucre. Laisser reposer jusqu'à ce que la préparation mousse sur le dessus, environ 5 minutes.
2. Mélanger la farine et le sel. Ajouter l'eau la levure et le sucre et mélanger à la fourchette jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
3. Retirer la pâte du bol et pétrir quelques minutes en la farinant pour éviter qu'elle colle.
4. Déposer dans un bol légèrement huilé et couvrir d'un linge propre. Laisser la pâte gonfler environ 30 minutes dans un endroit tiède et sans courant d'air. L'intérieur du four avec la lumière allumée est un bon endroit.
5. Utiliser la pâte à pizza immédiatement ou la réfrigérer (moins de 48 heures), sinon la placer dans un sac hermétique et la congeler.

GARNITURES

Sauce à pizza, environ 1/4 tasse
1/2 oignon tranché
1 cuil à thé origan frais
Peperoni au goût (une dizaine de tranches max)
Proscuitto au goût (3 tranches max)
Roquette (environ 8 feuilles)
1/4 de poivron rouge ou vert tranché
1 cuil à table d'olives vertes tranchées
2 feuilles de basilic frais
1/2 à 3/4 de tasse de fromage mozzarella râpé
Pour de la fantaisie, on peut ajouter des cubes de mozzarella fraîche (boule) ou du feta (2 cuil à table)

Bon appétit!