



762, avenue Bloomfield
Outremont QC H2V 3S3

Carotteetpersil@yahoo.ca
Tél. : (514) 274-8969
Télec. : (514) 274-9694

ATELIER DE CUISINE DU MONDE
CUISINE ITALIENNE
UN CLASSIQUE : LA PIZZA MARGHERITA

Pâte à pizza levée rapide

Ingrédients :

2 tasses de farine
1 sachet ou 2 ¼ c. à thé de levure instantanée, levée rapide
1 c. à thé de sel
¾ tasse d'eau chaude (120F – 130F)
1 c. à soupe d'huile végétale

Méthode :

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Mélanger la farine, la levure et le sel dans un bol. Ajouter l'eau et l'huile en brassant pour faire une pâte lisse.
3. Déposer la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée, pétrir 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
4. Couvrir et laisser reposer 10 minutes.
5. Abaisser la pâte en rectangle de 15 x 10 po. Étendre sur une plaque légèrement huilée.
6. Étendre la sauce et les garnitures au goût.
7. Cuire sur la grille du bas du four préchauffé de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante.

Pizza margherita

1. Abaisser la pâte en rectangle de 15 x 10 po. Étendre sur une plaque légèrement huilée.
2. Étendre des tomates en boîte cubé en cubes ou des tomates fraîche sur la pâte.
3. Ajouter des feuilles de basilic frais ou séchés.
4. Parsemer de fromage mozzarella râpé.
5. Cuire au four à 350F jusqu'à ce que la croûte soit croustillante.