

PÂTE À PIZZA À GROSSE CROÛTE



INGRÉDIENTS

- 2 oeufs
- 4 cuillères à table huile d'olive
- 2 cuillères à thé sel
- 2 cuillères à table sucre
- 450 mL eau (105 à 110 degrés)
- 1 enveloppe levure
- 5 tasses farine

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mélanger les oeufs, l'huile, le sucre et le sel avec la levure développée dans l'eau tiède. (Laisser reposer 20 minutes.) Ajouter le tout à la farine. Pétrir 3 à 4 minutes.

ÉTAPE 2

Si la pâte est trop collante, rajouter un peu de farine. Laisser reposer 1 1/2 heure, recouvert d'un linge humide, près d'une source de chaleur (ex : four avec la lumière allumée). Donne 3 pâtes à pizza de 12 pouces.

ÉTAPE 3

Pour la même recette, mais dans un robot mélangeur : mettre 450 ml d'eau entre 80 et 90 degrés. Ajouter le sel, le sucre, l'huile et les oeufs légèrement battus. Ajouter la farine et mettre la levure pour four à pain sur le dessus (2 c. à thé). Mettre le robot sur la touche « dough ».