



Comment faire une pizza froide aux tomates

[PIZZAS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 1 GRANDE PIZZA

TEMPS DE PRÉPARATION : 17-20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS : 30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 3/4 à 2 1/4 de tasse de farine
- 1 enveloppe (8 grammes) de levure rapide
- 2/3 tasse d'eau chaude
- 3 c. table d'huile
- 1 1/2 c. thé de sucre
- 3/4 c. thé de sel

Sauce à pizza *

- 1 boîte de 796 mL de tomates en dés, bien égouttées
- 369 ml de pâte de tomate
- 1 c. thé de sucre
- 1/8 de tasse d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail du Québec, hachée finement
- 2 à 3 c. table d'herbes italiennes séchées
- 1 c. thé de sel
- Poivre

Préparation

1. Préchauffer votre four à 425 F

2. Dans un grand bol, mélanger 1 tasse de farine, la levure, le sucre et le sel. Ajouter l'eau et l'huile et brasser pendant 1 minute.
3. Ajouter lentement le reste de la farine pour former une boule collante mais pas trop.
4. Ajouter de la farine au besoin.
5. Sur un plan de travail fariné, pétrir la pâte pendant 4 minutes.
6. Laisser gonfler dans un plat légèrement huilé recouvert d'un linge à vaisselle propre et humide pendant 30 minutes.
7. Pendant ce temps, préparez la sauce à pizza.
8. Pulser quelques coups les tomates en dés dans un robot culinaire.
9. Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger.
10. Rouler la pâte et la déposer sur une plaque légèrement huilée.
11. Étendre sur la sauce à pizza* sur la pâte et faire cuire 12 à 15 minutes à 425 F.

* Vous aurez besoin de la moitié de la sauce. Congelez le reste ou doublez la pâte.