

Les pâtes à pizzas

Quantités pour une pizza de 23 cm de diamètre.

Pâte à pain

250 g de farine, 1 c à café de sel, 1 pincée de sucre, 8 à 10 c à soupe d'eau, 8 g de levure de boulanger. Tamiser farine et sel dans un bol chauffé.

Ecraser en pâte la levure et le sucre, mouiller avec 4 c à soupe d'eau tiède et verser au centre de la farine creusée en fontaine.

Couvrir d'un peu de farine, puis d'un linge humide et laisser lever 15 mn environ dans un endroit chaud (la levure forme de bulles). Ajouter le reste de l'eau, battre la pâte 2 mn jusqu'à ce qu'elle forme boule (si elle colle, ajouter de la farine).

Pétrir, laisser lever 1 heure jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Pâte brisée

Souvent utilisée parce qu'elle est vite préparée et qu'on peut l'acheter toute faite, surgelée.

200 g de farine, 1 pincée de sel, 100 g de beurre, 1 dl d'eau (1/2 c à café de poudre à lever si la pâte doit être utilisée immédiatement).

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse et ferme, que l'on étendra au rouleau.

Le coulis de tomates

1 kg 500 de tomates ;

1 gousse d'ail, 1 feuille de laurier;

2 branches de persil;

2 c à soupe d'huile, sel et poivre.

Peler et épépiner les tomates et les faire fondre dans une casserole, avec l'huile, les herbes et les aromates.

Laisser mijoter à couvert 30 à 40 minutes.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.