



Pâte à pizza

- 1 1/2 tasse d'eau tiède
- 1/2 tasse seven-up
- 3 c. table huile végétale
- 3 c. table sucre
- 1 c. thé levure instantané
- 5 tasses farine
- 1 c. thé sel

Mettre ensemble eau, seven-up, l'huile, le sucre et bien
brasser

Par la suite, ajouter la levure au liquide.

Mettre la farine et le sel dans un grand bol.

Ajouter le liquide obtenu précédemment.

Pétrir 5 à 10 minutes.

Laisser reposer 1 heure près d'une légère source de chaleur

P.S : recouvrir la boule de pâte pour éviter qu'elle sèche.

Donne 2 grandes pizzas ou 3 moyennes.