THE J.M. SMUCKER Co

Pâte à pizza à 2 ingrédients dans une poêle en fonte

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	11 mins	2	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250mL) de farine préparée pour gâteaux et pâtisseries **Brodie®**

  BRODIE® farine préparée pour gâteaux et pâtisseries

- 1 tasse (250mL) yogourt grec nature 0 %
- 1 c. à table (15 mL) d'huile d'olive
- 2 c. à table (30 mL) de sauce à pizza
- 1/2 tasse (125 mL) de fromage mozzarella réduit en gras, râpé en filaments
- Basilic frais, origan frais et jeunes épinards frais

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 500 °F (260 °C).

Step 2:

Combiner la farine avec le yogourt dans un bol moyen. Déposer le mélange sur une surface farinée et pétrir délicatement jusqu'à la formation d'une pâte. Presser ou abaisser en un cercle de 10 po (25 cm). Couvrir d'un linge de vaisselle.

Step 3:

Faire chauffer une poêle en fonte de 10 po (25 cm) sur feu moyen environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Fermer le feu. Arroser d'huile d'olive et à l'aide d'un papier essuie-tout et de pinces, bien graisser le fond et les côtés de la poêle. Déposer délicatement la pâte au fond de la poêle chaude en la pressant avec une cuillère si nécessaire. Ouvrir le feu à moyen et faire cuire environ 2 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit prise. Couvrir de sauce et de garnitures.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit doré et que le fromage fasse des bulles.

Images

