



THE J.M. SMUCKER Co

Pain Pizza

Quantité: 12 portions

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
N/A	N/A	N/A	N/A

Ingredients

- Pâte:
- 3 tasses de farine à pain Premier Choix Robin Hood®
- 1 sachet de levure instantanée levée rapide
- 1 1/2 c. à thé de sel
- 1 1/2 c. à thé de sucre granulé
- 1 tasse d'eau tiède
- 2 c. à table d'huile végétale ou de canola
- Garniture:
- 1 tasse de fromage mozzarella râpé
- 1 tasse de pepperoni haché
- Nappage:
- 1 tasse de parmesan râpé
- 1 c. à thé chacun d'origan séché et de poudre d'ail
- 1/4 c. à thé de poivre
- 1/2 tasse de beurre fondu
- sauce à pizza, pour tremper

Directions

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Pâte : mélanger les 4 premiers ingrédients dans un grand bol. Bien mélanger. Ajouter l'eau tiède et l'huile et fouetter à vitesse moyenne pendant 3 minutes.

Retourner la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Pétrir la pâte en ajoutant plus de farine si nécessaire pour obtenir une pâte lisse et élastique, mais qui n'est plus collante, environ 5 minutes. Déposer la pâte dans un bol enduit d'un corps gras. Couvrir d'une pellicule de plastique. Laisser lever dans un endroit chaud pendant 30 minutes.

Enduire d'un corps gras un grand moule à cheminée et le déposer sur une plaque à pâtisserie à rebord.

Garniture : Couper la pâte en 32 morceaux. Aplatir chacun entre les mains et déposer 1 1/2 c. à thé (7 ml) chacun de fromage râpé et de pepperoni au centre de la pâte. Refermer la pâte autour de la garniture pour former une boule.

Garniture : mélanger dans un petit bol le fromage, les herbes et le poivre.

Tremper les boules de pâte dans le beurre fondu et les rouler ensuite dans le mélange de garniture.

Déposer les boules dans le moule à cheminée préparé. Verser le reste du beurre fondu sur les boules et saupoudrer de la garniture restante. Laisser lever dans un endroit chaud, environ 30 minutes.

Cuire au four préchauffé pendant 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme et dorée. Laisser refroidir 5 minutes et démouler. Servir avec la sauce à pizza pour tremper.

Images