THE J.M. SMUCKER Co

Pains plats grillés aux champignons et fromage bleu

Quantité: 6 pains plats

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

Ingredients

- Pâte:
- 1 tasse d’eau chaude 100-110 °F (38-43 °C) w
- 1 c. à thé de levure sèche active
- 2 tasses de farine à pizza Robin Hood® style 00
- 1 c. à thé de sel
- Garniture aux champignons:
- 1/4 tasse de beurre
- 4 gousses d’ail, hachées d
- 2 oignons, tranchés finement
- 2 lb de champignons assortis, tranchés (de Paris, en bouton, shitaké, etc.)
- 2 c. à table de thym frais et davantage pour garnir
- Sel et poivre au goût
- Fromage bleu, émietté
- Vinaigre ou glaçage balsamique, facultatif

Directions

Step 1: Pâte:

Combiner l'eau et la levure dans le grand bol du batteur électrique. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, environ 2 minutes. Ajouter la farine et le sel. Battre à faible vitesse pendant 1 minute, puis augmenter à vitesse moyenne élevée et battre pendant 2 minutes. La pâte sera collante. Déposer dans un bol graissé. Couvrir d'une pellicule de plastique et d'un linge de vaisselle. Laisser lever dans un endroit chaud de 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Diviser la pâte en 6 morceaux. Abaisser chaque morceau de pâte à environ 1/16 po (0,25 cm) d'épaisseur. Placer sur une surface farinée, couvrir d'un linge de vaisselle et laisser lever jusqu'à ce que la pâte soit gonflée, environ 30 minutes. Entre-temps, préchauffer le barbecue à haute température.

Badigeonner la pâte levée d'huile d'olive. Réduire la chaleur du gril à moyenne et placer délicatement la pâte sur le gril chaud, côté huileux vers le bas.

Faire cuire, jusqu'à ce que le dessous soit doré et que le dessus bouillonne, 1 à 2 minutes. Retourner et poursuivre la cuisson 1 minute de plus ou jusqu'à ce que ce soit doré. Retirer et garder au chaud pendant la préparation de la garniture.

Step 5: Garniture aux champignons:

Faire fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter l'ail et les oignons et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides, environ 2 minutes. Ajouter les champignons, le thym, le sel et le poivre et cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que le liquide des champignons se soit évaporé, environ 5 minutes.

Garnir les pains plats chauds du mélange de champignons, du fromage bleu, du glaçage balsamique et du thym, si utilisé.

Images