



THE J.M. SMUCKER Co

Pizza sans levure

Quantité: 6 pointes

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

Ingredients

- 1 c. à table d'huile d'olive
- 2 tasses de farine préparée gâteaux et pâtisseries Brodie®
- 1/3 tasse de shortening tout végétal
- 2/3 tasse de lait
- Garnitures au choix

Directions

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier d'aluminium et l'arroser d'huile d'olive.

Incorporer le shortening dans la farine en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Ajouter le lait d'un trait et remuer à la fourchette jusqu'à ce que tous les ingrédients soient humectés. Renverser sur une surface légèrement farinée, former une boule et pétrir délicatement environ 10 fois. Abaisser la pâte en un cercle de 10 po (25 cm). Déposer sur la plaque à pâtisserie et retrousser les extrémités de la pâte pour former une croûte. Couvrir des garnitures désirées. Faire cuire au four préchauffé de 15 à 17 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et brune et que les garnitures fassent des bulles.

Images