THE J.M. SMUCKER Co

Pizza aux légumes frais sur le grilPizza aux légumes frais sur le gril

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	15 mins	16	N/A

Ingredients

- 2 c. à thé (10 ml) de sucre
- 2 ¼ c. à thé (7 ml) de levure sèche active
- 1 1/2 tasse (375 ml) d’eau chaude
- 2 c. à table (30 ml) d’huile d’olive
- 2 c. à thé (10 ml) de sel
- 4 tasses (1 L) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®
- 3 tasses (750 ml) de fromage (mozzarella râpé en filaments, bocconcini, burrata, fromage de chèvre, etc.)
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce à pizza, de pesto ou de purée de tomates séchées au soleil
- Légumes frais au choix : tomates, oignons rouges, champignons, poivrons, aubergine, courgettes, etc., finement tranchés
- 2 tasses (500 ml) de roquette
- 1 tasse (250 ml) de basilic frais, coupé
- Huile d’olive pour arroser
- Sel de mer

Directions

Step 1:

Faire dissoudre le sucre dans l’eau chaude, dans un grand bol. Y saupoudrer la levure. Laisser reposer 10 minutes et bien remuer. Ajouter l’huile d’olive, le sel et 3 ½ tasses (875 ml) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood. Remuer à l’aide d’une cuillère de bois ou battre au batteur électrique jusqu’à l’obtention d’une pâte lisse et élastique. Si nécessaire, ajouter plus de farine pour former une pâte molle qui ne colle pas aux parois du bol.

Step 2:

Renverser sur une surface légèrement farinée. Façonner une boule. Pétrir la pâte en ajoutant plus de farine jusqu’à l’obtention d’une pâte lisse, élastique qui n’est pas collante (8 à 10 minutes). Mettre dans un grand bol légèrement graissé. Tourner pour graisser le dessus. Couvrir de papier ciré et d’un linge de vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud, jusqu’au double du volume, environ 45 minutes.

Step 3:

Préchaufferle barbecue à 400 °F. Graisser deux moules à pizza ronds.

Step 4:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing. Renverser sur une planche légèrement farinée et laisser reposer 10 minutes. Diviser la pâte en deux et façonner des cercles d’environ 12 po (30 cm) de large. Déposer dans les moules préparés. Garnir de sauce, fromage et légumes. Mettre sur le gril et faire cuire de 10 à 15 minutes ou jusqu’à ce que le fromage fasse des bulles et que le dessous de la croûte soit croustillant. Sortir du barbecue et décorer de roquette, de basilic, de sel de mer et arroser d’huile d’olive si désiré. Couper et servir.

Images