



THE J.M. SMUCKER Co

# Pizza dans une poêle en fonte

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

1 hr 13 mins N/A N/A

## Ingredients

- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de levure sèche active
- 1/4 tasse (50 ml) d'eau chaude
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à thé (5 ml) de sel d
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau chaude
- 2 - 2 1/4 tasses (500 ml - 550 ml) tasses de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®
- 1/4 tasse (50 ml) d'huile d'olive, divisée
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce à pizza
- 2 tasses (500 ml) de fromage mozzarella, râpé en filaments
- Suggestions de garnitures : pepperoni, prosciutto, figues, oignon, poivrons, champignons, etc.

## Directions

### Step 1:

Faire dissoudre le sucre et la levure dans l'eau chaude dans le grand bol du batteur sur socle. Laisser reposer jusqu'à la formation d'une mousse. Ajouter le reste des ingrédients et 2 tasses (500 ml) de farine. Battre à faible vitesse jusqu'à ce que la farine soit intégrée, puis à vitesse élevée jusqu'à la formation d'une pâte. Continuer d'ajouter la farine petit à petit jusqu'à ce que la pâte se tienne, mais qu'elle soit encore collante. Déposer la pâte dans un bol graissé et la tourner afin d'en graisser tous les côtés. Couvrir d'une pellicule de plastique et d'un linge de vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'au double du volume, environ 1 heure. Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée près du poêle, la dégonfler en y enfonçant le poing et la diviser en deux. Abaisser chaque moitié en un cercle de 11 po (28 cm). Couvrir d'un linge de vaisselle et laisser reposer pendant la préparation de la poêle.

### Step 2:

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

### Step 3:

Faire chauffer une poêle en fonte de 10 po (25 cm) sur feu élevé de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Fermer le feu. Arroser délicatement la poêle avec 1 c. à table (30 ml) d'huile d'olive. À l'aide d'un papier essuie-tout et de pinces, étendre l'huile au fond de la poêle et sur les côtés. Déposer la pâte délicatement dans la poêle et la presser en place à l'aide d'une cuillère si nécessaire. Arroser la pâte d'environ 1 c. à table (30 ml) d'huile d'olive, puis étaler rapidement la sauce à pizza. Couvrir des garnitures désirées. Ouvrir le feu à moyen faible et faire cuire 2 minutes avant de mettre au four préchauffé de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fasse des bulles et que la croûte soit dorée. Laisser refroidir un peu, retirer de la poêle et servir. Répéter avec le reste de pâte.

## Images

