THE J.M. SMUCKER Co

Roulés de pizza

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	15 mins	8	N/A

Ingredients

- **Pâte:**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 4 c. à thé (20 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (20 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal
- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- **Garnitures:**
- 1 tasse (250 mL) de sauce tomate du commerce
- 1 1/2 tasse (375 mL) de mozzarella râpée
- 1/4 tasse (50 mL) de poivrons rouges et autant de courgette, brocoli, tomates cerises (coupées en deux)
- 4 oz (125 g) de dinde rôtie, tranchée fin (facultatif)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Chemiser de papier sulfurisé une plaque à pâtisserie.

Step 2:

Pâte : Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol. Ajouter le shortening et le couper à l'aide d'un coupe-pâte ou de 2 couteaux jusqu'à ce que la préparation ait la consistance d'une farine grossière. Verser le lait évaporé en remuant avec une fourchette jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Déposer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse, pendant 30 secondes environ.

Step 3:

Diviser la pâte en 2 parts. Abaisser chaque part sur un plan de travail fariné de manière à former un cercle de 16 pouces (40 cm) de diamètre. Découper chaque cercle en 4 pointes. Étaler de la sauce tomate, parsemer le fromage et déposer les garnitures voulues. Enrouler chaque pointe sur elle-même à partir de son extrémité la plus large. Déposer sur la plaque à pâtisserie apprêtée. Saupoudrer 1 c. à soupe (15 ml) de fromage râpé.

Step 4:

Cuire dans un four préchauffé pendant 15 minutes jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Sortir du four et laisser refroidir pendant 5 minutes environ avant de servir.

Images

