THE J.M. SMUCKER Co

Roses De Pizza

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
45 mins	22 mins	12	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) d’eau chaude 100-110 °F (38-43 °C)
- 1 c. à thé (5 mL) de levure sèche active
- 2-2 1/4 tasses (500-550 mL) de farine à pizza Robin Hood® style 00 et davantage pour abaisser

  Robin Hood® 00 Style Pizza Flour

- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de sauce à pizza du commerce
- 1 1/2 cups (375 mL) de fromage mozzarella, râpé en filaments
- 60 petites tranches de pepperoni (1 po/2,5 cm chacune)
- **Garniture:**
- Huile d’olive et assaisonnement à l’italienne, facultatif

Directions

Step 1:

Combiner l'eau et la levure dans le grand bol du batteur électrique. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, environ 2 minutes. Ajouter 2 tasses (500 ml) de farine et le sel. Battre à basse vitesse pendant 1 minute, en ajoutant de la farine supplémentaire pour que la pâte ne colle pas aux parois du bol. Augmenter à vitesse moyenne et battre 2 minutes. Déposer la pâte dans un bol graissé. Couvrir d'une pellicule de plastique et d'un linge de vaisselle. Laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

Step 2:

Vaporiser l'intérieur et le dessus d'un moule de 12 muffins d'huile végétale en aérosol.

Step 3:

Déposer la pâte sur une surface bien farinée. La dégonfler en y enfonçant le poing et l'abaisser en un rectangle de 20 po x 10 po (50 cm x 25 cm) - la pâte sera mince. À l'aide d'un couteau bien aiguisé ou d'une roulette à pâtisserie enfarinée, couper la pâte en 12 bandes de 1 1/2 po dans le sens de la largeur.

Step 4:

Garnir chaque bande de sauce à pizza, de fromage râpé et de tranches de pepperoni en les faisant se chevaucher et en les laissant dépasser légèrement du bord de la pâte sur un côté. Ceci afin que les "pétales" sortent un peu une fois roulés. Rouler chaque bande à la manière d'un gâteau roulé et pincer pour la faire tenir ensemble. Placer dans les moules à muffins préparés. Couvrir d'un linge de vaisselle et laisser lever 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit gonflé. Arroser d'huile d'olive et saupoudrer d'assaisonnement si désiré.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré et que la température interne atteigne 190 °F (88 °C).

Images

