



THE J.M. SMUCKER CO.

# Spirales De Pizza

## Prep Time Cook Time Serves Difficulty

30 mins 35 mins 18 N/A

## Ingredients

- **Pâte:**
  - 1 c. à thé (5 mL) de sucre
  - 1/2 tasse (125 mL) d'eau chaude (110 - 115 °F/45 - 56 °C)
  - 1 sachet (2 1/4 tsp / 11 mL) (8 g) de levure sèche active (2 1/4 c. à thé/11 ml)
  - 1 tasse (250 mL) de lait
  - 2 c. à table (30 mL) de beurre ou de margarine
  - 2 c. à table (30 mL) de sucre
  - 1 1/2 c. à thé (7 mL) de sel
  - 1/2 tasse (125 mL) d'eau chaude (110 - 115 °F/45 - 56 °C)
  - 5 1/2 tasses (1375 mL) de farine à pain Premier Choix blanc de ménage Robin Hood®, divisée

**Robin Hood®** Best for Bread Homestyle White Flour

- **Garniture:**

- 2/3 tasse (175 mL) de sauce tomate du commerce
- 3 tasses (750 mL) de fromage mozzarella râpé, divisé
- 2 tasses (500 mL) de poivrons, champignons ou légumes au choix, cuits

## Directions

### Step 1:

**Faire dissoudre** 1 c. à thé (5 ml) de sucre dans 1/2 tasse (125 ml) d'eau chaude dans une tasse à mesurer les ingrédients liquides. Saupoudrer la levure sur l'eau. Laisser reposer 10 minutes, puis bien mélanger.

### Step 2:

**Faire chauffer** le lait dans une casserole moyenne jusqu'à ce qu'il soit tiède. Incorporer le beurre, 2 c. à table (30 ml) de sucre, le sel et 1/2 tasse (125 ml) d'eau chaude en remuant. Ajouter le mélange de lait et 2 tasses (500 ml) de farine au mélange de levure dissoute. Battre avec une cuillère de bois ou au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et élastique.

### Step 3:

**Incorporer** graduellement 2 1/2 tasses (625 ml) du reste de farine en remuant. Si nécessaire, ajouter plus de farine pour faire une pâte molle qui n'adhère pas aux parois du bol. Renverser sur une planche enfarinée. Façonner une boule.

### Step 4:

**Pétrir** la pâte, en ajoutant plus de farine si nécessaire, jusqu'à ce que la pâte soit molle, élastique, mais plus collante (environ 10 minutes). Façonner en boule.

### Step 5:

**Déposer** dans un bol légèrement graissé. Tourner la pâte pour en graisser le dessus. La couvrir d'un linge de vaisselle

### Step 6:

**Laisser lever** dans un endroit chaud (75 ° - 85 °F/24 ° - 29 °C) jusqu'au double du volume (45 à 60 minutes).

### Step 7:

**Dégonfler** la pâte en y enfonçant le poing. Renverser la pâte sur une planche légèrement enfarinée et la diviser en deux

portions égales. Couvrir d'un linge de vaisselle et laisser reposer 10 minutes.

#### **Step 8:**

**Graisser** et tapisser 2 moules à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L) de papier parchemin, en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

#### **Step 9:**

**Abaïsser** chaque morceau de pâte sur une surface légèrement enfarinée en un rectangle de 12 po x 9 po (30 x 23 cm). Étendre 1/3 tasse (75 ml) de sauce tomate sur chaque rectangle, parsemer 1 tasse (250 ml) de fromage sur la sauce tomate sur chaque rectangle, garnir des légumes. Rouler serré en commençant par le côté long. Pincer les extrémités pour sceller.

#### **Step 10:**

**Couper** chaque rouleau en 9 tranches. Déposer les tranches à intervalles égaux dans le moule à pâtisserie. Parsemer les tranches du reste de fromage.

#### **Step 11:**

**Couvrir** et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'au double du volume, environ 40 minutes.

#### **Step 12:**

**Préchauffer** le four à 375 °F (190 °C).

#### **Step 13:**

**Faire cuire** au four préchauffé, sur la grille du bas, de 30 à 35 minutes. Retirer délicatement du moule immédiatement en utilisant les poignées de papier parchemin. Déposer sur une grille pour refroidir. Servir chaud.

## **Images**

