



THE J.M. SMUCKER Co

Pizza vite levéev

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 20 mins 4 N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 1 sachet (2 1/4 tsp / 11 mL) de levure instantanée levée rapide
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) d'eau chaude (120 ° - 130 °F/60 ° - 65 °C)
- 1 c. à table (15 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1/2 tasse (125 mL) de sauce à pizza ou de pesto
- 2 tasses (500 mL) de légumes tranchés, c.-à-d. champignons courgettes, poivrons verts, oignons rouges
- 1 poivron rouge, tranché en languettes
- 1 1/2 tasse (375 mL) de languettes de poulet cuit (environ 2 poitrines désossées sans peau) ou de pepperoni tranché
- 1 1/4 tasse (300 mL) de fromage mozzarella, râpé en filaments

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 475 °F (240 °C). Graisser une plaque à pâtisserie de 15 po x 10 po (38 cm x 25 cm).

Step 2:

Mélanger la farine, la levure et le sel dans un grand bol. Ajouter l'eau et l'huile en brassant pour faire une pâte lisse. Déposer la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée, pétrir 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Couvrir et laisser reposer 10 minutes.

Step 3:

Abaisser la pâte en un rectangle de 15 po x 10 po (38 cm x 25 cm). Déposer sur la plaque préparée. Étendre la sauce à pizza ou le pesto. Garnir des légumes, du poivron rouge et du poulet (ou pepperoni). Parsemer le fromage.

Step 4:

Faire cuire sur la grille du bas du four préchauffé de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit croustillante.

Images

