



THE J.M. SMUCKER Co

# Pizza simple

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

20 mins 40 mins 18 N/A

## Ingredients

- **Pâte à biscuits:**
- 3 1/2 tasses (875 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 1 1/2 tasses (375 mL) de fromage mozzarella, râpé
- 2 c. à table (30 mL) de sucre
- 2 c. à table (30 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de poivre
- 3/4 tasse (175 mL) de shortening tout végétal, froid
- 1 boîte de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- **Garniture:**
- 1 tasse (250 mL) de sauce tomate du commerce
- 3 tasses (750 mL) de fromage mozzarella râpé, divisé
- 2 tasses (500 mL) de poivrons, champignons ou n'importe quels légumes, cuits

## Directions

### Step 1:

**Préchauffer** le four à 400 °F (200 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm) de papier parchemin, en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

### Step 2:

**Mélanger**, dans un grand bol, la farine, le fromage, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le poivre. Incorporer le shortening en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte, de 2 couteaux ou des doigts jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Ajouter le lait évaporé au mélange de farine. Façonner une boule avec la pâte et pétrir délicatement. Diviser la boule en deux.

### Step 3:

**Abaisser** chaque boule de pâte sur une surface légèrement enfarinée en un rectangle de 9 po x 12 po (23 cm x 30 cm). Étaler 1/2 tasse (125 ml) de sauce tomate sur chaque rectangle, parsemer 1 tasse (250 ml) de fromage sur la sauce tomate, garnir de légumes. Rouler serré en commençant par le côté long. Pincer les extrémités pour sceller.

### Step 4:

**Couper** chaque rouleau en 9 tranches. Déposer les 18 tranches, côté coupé vers le haut, dans le moule à pâtisserie préparé. Parsemer le reste du fromage.

### Step 5:

**Faire cuire** au four préchauffé de 30 à 40 minutes. Si le dessus commence à brunir, couvrir d'un papier d'aluminium. Laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Retirer du moule et détacher les tranches l'une de l'autre.

## Images

