THE J.M. SMUCKER Co

Stromboli familial

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

Ingredients

- **Croûte:**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage original Robin Hood® divisées
- 2 1/4 c. à thé (11 mL) de levure à pizza
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de sucre granulé
- 3/4 c. à thé (4 mL) de sel
- 2/3 tasse (150 mL) d'eau très chaude, (120 - 130 °F/50 - 55 °C)
- 3 c. à table (45 mL) d'huile végétale ou de canola
- **Garniture:**
- 2 tasses (500 mL) mélange de légumes surgelés de style méditerranéen
- 1/3 tasse (75 mL) de sauce tomate
- 2 tasses (500 mL) de fromage mozzarella râpé et divisé
- 1/2 tasse (125 mL) de peppéronis tranchés finement (facultatif)
- 1/2 c. à thé (2 mL) d'assaisonnement à l'italienne
- 1 œuf
- 1 c. à table (15 mL) d'eau

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 400 ºF (200 ºC). Enduire d'un corps gras une plaque à pâtisserie ou la chemiser de papier sulfurisé.

Step 2:

Croûte : déposer, dans un grand bol, 1 tasse (250 ml) de farine, la levure, le sucre et le sel. Ajouter l'eau, puis l'huile et mélanger pendant 1 minute ou jusqu'à consistance homogène. Incorporer ¼ tasse (50 ml) de farine à la fois, pour obtenir une pâte molle et légèrement collante.

Step 3:

Étendre la pâte, avec les mains enfarinées, en un rectangle de 16 x 9 pouces (40 x 23 cm) sur la plaque apprêtée.

Step 4:

Garniture : éponger les légumes décongelés jusqu'à ce qu'ils soient bien secs ou utiliser des légumes frais coupés en dés. Étaler la sauce sur la pâte en laissant une bordure de 1 po (2,5 cm). Y parsemer la moitié du fromage, ainsi que l'ensemble des peppéronis, des légumes et de l'assaisonnement. Ensuite, ajouter le reste du fromage. Presser doucement la garniture. Fouetter l'œuf avec 1 c. à soupe (15 ml) d'eau dans un petit bol. Badigeonner de ce mélange les extrémités de la croûte.

Step 5:

Rouler la pâte bien serré, en commençant par le côté long, à la manière d'un gâteau roulé. Sceller les extrémités. Déposer sur la plaque à pâtisserie, bords scellés vers le fond. Badigeonner le dessus du mélange d'œuf.

Step 6:

Cuire dans un four préchauffé de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Laisser reposer 15 minutes avant de trancher.

Images

