THE J.M. SMUCKER Co

Pain plat farci aux épinards et au fromage

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr	35 mins	8	N/A

Ingredients

- **Pâte:**
- 1 tasse (250 mL) d’eau chaude
- 1 c. à thé (5 mL) de levure sèche active
- 2 tasses (500 mL) de farine à pizza Robin Hood® style 00

  Robin Hood® 00 Style Pizza Flour

- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- **Garniture:**
- 10 oz (300 g) d’épinards, cuits, égouttés et essorés, hachés
- 1 contenant (475 g) de fromage ricotta
- 1/2 tasse (125 mL) de fromage mozzarella râpé
- 3 échalotes, tranchées
- 2 œufs, battus
- 1 clove gousse d’ail, émincée
- Sel et poivre au goût
- 1/4 tasse (50 mL) d'aneth frais, haché, facultatif
- **Assemblage:**
- 2 c. à table (30 mL) de beurre, fondu

Directions

Step 2:

Combiner l'eau et la levure dans le grand bol du batteur électrique. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, environ 2 minutes. Ajouter la farine et le sel. Battre à faible vitesse pendant 1 minute, puis augmenter à vitesse moyenne et battre pendant 2 minutes. La pâte sera collante. Déposer dans un bol graissé. Couvrir d'une pellicule de plastique et d'un linge de vaisselle. Laisser lever dans un endroit chaud de 45 à 60 minutes.

Step 4:

Combiner tous les ingrédients. Mettre au réfrigérateur.

Step 6:

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Beurrer le fond et les côtés d'un moule à charnière de 8 ou 9 po et le placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin.

Step 7:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing et la déposer sur une surface bien farinée. L’abaisser en un grand cercle deux fois plus grand que le diamètre du moule utilisé. La pâte sera mince. Déposer la pâte au fond du moule préparé, en laissant l'excédent de pâte sur les côtés (elle sera repliée sur la garniture plus tard).

Step 8:

Déposer la garniture dans le fond et replier la pâte qui dépasse sur la garniture - ne pas s'inquiéter si cela semble désordonné. La garniture peut être complètement recouverte ou laissée ouverte. Badigeonner le dessus de beurre fondu.

Step 9:

Faire cuire au four préchauffé de 25 à 35 minutes ou jusqu’à ce que la croûte soit dorée brune. Servir chaud.

Images

