THE J.M. SMUCKER Co

Pizza à croûte farcie

Quantité: 2 pizzas

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	8 mins	N/A	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
- **Assemblage:**
- 12 bâtonnets de fromage, au choix
- 1/2 tasse (125 mL) de sauce à pizza w
- 1 1/2 tasse (375 mL) de fromage râpé en filaments
- Garnitures au choix
- 1 c. à table (15 mL) de semoule de maïs

Directions

Step 2:

Mettre la pierre à pizza* sur la grille la plus haute du four. Si une plaque traditionnelle est utilisée, la saupoudrer de semoule de maïs et réserver. Entre-temps, préchauffer le four à 500 °F (260 °C).

* La pierre à pizza est recommandée.

Step 3:

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 élevée 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 ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Step 5:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing et déposer sur une surface farinée. Diviser en deux. En travaillant avec un morceau à la fois, abaisser la pâte à un cercle de 12 po (30 cm). Transférer sur une pelle à pizza recouverte de semoule de maïs ou sur la plaque préparée. Placer 6 bâtonnets de fromage autour du périmètre de la pâte, en laissant une bordure de 1 po (2,5 cm) du bord. Replier la pâte sur les bâtonnets de fromage et presser pour sceller. Étendre la sauce à pizza au centre, garnir de fromage râpé et d'autres garnitures si désiré.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que le fromage bouillonne. Répéter avec le reste de la pâte.

Images

