THE J.M. SMUCKER Co

Pizza figues et prosciutto

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	7 mins	N/A	N/A

Ingredients

- **Pâte:**
- 1 tasse (250 mL) d’eau chaude 100-110 °F (38-43 °C)
- 1 c. à thé (5 mL) de levure sèche active
- 2 tasses (500 mL) de farine à pizza Robin Hood® style 00
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 c. à table (15 mL) de semoule de maïs
- **Assemblage:**
- 1/4 tasse (50 mL) de pesto du commerce
- 1/2 tasse (125 mL) de figues tranchées, fraîches ou séchées
- 6 tranches de prosciutto
- 4 oz (112 g) de fromage de chèvre, émietté
- Herbes fraîches et glaçage au vinaigre balsamique, facultatif

Directions

Step 1:

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 550 °F (285 °C), ou à sa température la plus élevée.

*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 4:

Déposer sur une surface légèrement farinée. Diviser la pâte en deux. Former une boule et l'étirer à la main, en la retournant si nécessaire, pour s'assurer que la pâte ne colle pas. Former un cercle de 12 po (30 cm), en laissant les bords plus hauts que le centre pour former la croûte. Si la pâte est trop élastique, la laisser reposer 2 minutes.

Step 6:

Saupoudrer la pelle à pizza de 1 c. à table (15 ml) de semoule de maïs. Déposer la pâte sur la surface couverte de semoule de maïs afin d’assurer qu’elle n’y colle pas. Garnir de la moitié du pesto, des figues, du prosciutto et du fromage de chèvre.

Step 7:

Faire glisser délicatement la pizza sur la pierre chaude dans le four. Faire cuire de 6 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que le fromage fasse des bulles. Sortir du four. Garnir d'herbes fraîches et arroser de glaçage balsamique si désiré. Laisser reposer 2 minutes, couper et servir. Répéter avec l'autre boule de pâte.

Images

