THE J.M. SMUCKER Co

Panzerotti géants au four

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	14 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:**
- 3/4 tasse (175 mL) de sauce à pizza
- 2 tasses (500 mL) de fromage râpé en filaments
- Autres garnitures, 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.

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 la pâte sur une surface bien farinée et la dégonfler en y enfonçant doucement le poing. Diviser la pâte en deux. Abaisser 1 boule de pâte en un cercle de 12 po (30 cm), en s'assurant que la pâte ne colle pas à la surface. Saupoudrer la pelle à pizza ou la planche à découper de 1 c. à table (15 ml) de semoule de maïs. Déposer la pâte sur la surface recouverte de semoule de maïs, en veillant à ce qu'elle ne colle pas.

Step 6:

Étaler la sauce sur la moitié inférieure de la pâte jusqu'à environ 1 po (2,5 cm) du bord de la pâte. Garnir de fromage et d'autres garnitures, au goût. Replier le haut de la pâte sur la garniture pour former un demi-cercle et pincer les bords ensemble pour sceller. Canneler si désiré. Faire glisser délicatement sur la pierre chaude du four.

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé de 12 à 14 minutes, ou jusqu’à ce que la pâte soit dorée. Répéter.

Images

