THE J.M. SMUCKER Co

Pizza fin gourmet

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

Ingredients

- **Pâte:**
- 2 c. à thé (10 mL) de sucre
- 2 c. à thé (10 mL) de levure sèche active
- 1 1/2 tasse (375 mL) d’eau chaude
- 2 c. à table (30 mL) d'huile végétale ou de canola
- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre d'ail
- 1 c. à thé (5 mL) de basilic déshydraté
- 4 tasses (1 L) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®
- **Tapenade d'olives:**
- 1 boite (398 mL) d'olives noires dénoyautées
- 1 goussed'ail émincé
- 3 c. à table (45 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1 c. à thé (5 mL) de basilic déshydraté
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poivre noir
- **Garniture:**
- 1 tasse (250 mL) de poivrons rouges coupés en lanières et grillés
- 2/3 tasse (150 mL) de fromage de chèvre ou de feta émietté

Directions

Step 1:

Dissoudre le sucre dans l'eau chaude dans un grand bol. Saupoudrer la levure. Laisser reposer pendant 10 minutes, puis bien remuer.

Step 2:

Ajouter l'huile, le sel, la poudre d'ail, le basilic déshydraté et 3 ½ tasses (875 ml) de farine. Mélanger à l’aide d’une cuiller de bois ou d’un mélangeur électrique jusqu’à ce que la pâte soit lisse et élastique. Si nécessaire, ajouter de la farine pour former une pâte souple qui se détache de la paroi du bol. Déposer sur une planche légèrement farinée. Façonner une boule.

Step 3:

Pétrir la pâte en ajoutant de la farine au besoin jusqu’à ce qu’elle soit lisse et non plus collante (pendant 8 à 10 minutes).

Step 4:

Déposer dans un bol légèrement enduit d'un corps gras. Retourner la pâte pour en enrober toute la surface. Couvrir de papier sulfurisé et d’un torchon à vaisselle.

Step 5:

Laisser lever au double du volume dans un endroit chaud (de 75 à 85 ºF/de 24 à 29 ºC) pendant 45 à 60 minutes.

Step 6:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing. Déposer sur une planche légèrement farinée et laisser reposer pendant 10 minutes. Diviser la pâte en deux parties. Étendre en pressant chaque moitié dans une plaque à pizza de 14 po (35 cm) de diamètre. Répéter avec l'autre moitié, afin d'obtenir 2 croûtes.

Step 7:

Préchauffer le four à 425 ºF (220 ºC).

Step 8:

Mélanger tous les ingrédients de la tapenade d'olives dans un robot de cuisine jusqu'à obtention d'une texture lisse. Étendre ce mélange sur chaque croûte. Garnir de poivrons rouges grillés et de fromage de chèvre.

Step 9:

Cuire au four préchauffé pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les croûtes soient dorées et croustillantes.

Images

