THE J.M. SMUCKER Co

Grilled Chicken Flatbreads

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr	10 mins	6	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
- **Assemblage:**
- 1/3 tasse (75 mL) d’huile d’olive
- 3/4 tasse (175 mL) de sauce barbecue du commerce
- 3 tasses (750 mL) de poulet cuit, en cubes
- 1/2 tasse (125 mL) d’oignon rouge, haché
- 1/2 tasse (125 mL) de maïs en grains, cuit
- 3 tasses (750 mL) de fromage mozzarella râpé
- Rondelles de piments forts Bick’s®, au goût
- Coriandre pour garnir, facultatif

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 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 3:

Diviser la pâte en 6 morceaux. Abaisser chaque morceau de pâte à environ 1/16 po (0,25 cm) d'épaisseur (environ 4 po x 12 po). Placer sur une surface bien farinée, couvrir d'un linge de vaisselle et laisser lever jusqu'à ce que la pâte soit gonflée, environ 30 minutes. Entre-temps, préchauffer le barbecue à haute température.

Step 4:

Badigeonner la pâte levée d'huile d'olive. Réduire la chaleur du gril à moyenne et placer délicatement la pâte sur le gril chaud, côté huileux vers le bas.

Step 5:

Faire cuire, jusqu'à ce que le dessous soit doré et que le dessus bouillonne, 1 à 2 minutes. Retourner et poursuivre la cuisson 1 minute de plus ou jusqu'à ce que ce soit doré. Retirer.

Step 7:

Tartiner les pains plats de sauce BBQ et les garnir du reste des garnitures. Remettre délicatement sur le gril chaud, éteindre le feu et cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bouillonnant. Garnir de coriandre, si désiré. Servir chaud.

Images

