



THE J.M. SMUCKER Co

# Pains plats aux pêches grillées et ricotta

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

1 hr 25 mins 8 N/A

## Ingredients

- **Pâte:**
- 3 tasses (750 mL) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®
- 2 1/4 c. à thé (11 mL) de levure instantanée
- 1 1/4 c. à thé (7 mL) de sel
- 1 c. à table (15 mL) de sucre
- 1 tasse (250 mL) de lait
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 2 c. à table (30 mL) de yogourt grec
- **Garniture:**
- 4 tasses (1 L) de pêches, tranchées
- Basilic frais, facultatif
- **Garniture de ricotta:**
- 2 tasses (500 mL) de fromage ricotta
- 1/2 tasse (125 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand®
- 2 c. à table (30 mL) de thym frais, et davantage pour garnir

## Directions

### Step 2:

Combiner les 4 premiers ingrédients dans un grand bol.

### Step 3:

Faire chauffer le lait jusqu'à ce que la température atteigne 50 ° - 55 °C/120 ° - 130 °F). Ajouter le beurre et le yogourt et remuer. Ajouter le mélange de lait chaud au mélange de farine et battre au batteur électrique jusqu'à la formation d'une pâte molle. Ajouter plus de farine si nécessaire pour obtenir une pâte molle et lisse. Déposer dans un bol graissé, couvrir d'une pellicule de plastique et laisser lever jusqu'au double du volume, environ 1 heure. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing et la diviser en 8.

### Step 4:

Graisser le barbecue et le faire chauffer à feu vif. Entre-temps, abaisser chaque morceau de pâte jusqu'à environ 1/16 po (0,25 cm) d'épaisseur. Couvrir d'un linge de vaisselle et laisser lever jusqu'à ce que ce soit gonflé, environ 30 minutes. Réduire le feu à moyen et déposer sur la grille chaude. Faire cuire jusqu'à ce que le pain fasse des bulles et soit brun, puis tourner. Poursuivre la cuisson 30 secondes jusqu'à ce que le pain soit brun. Sortir. Poursuivre avec le reste de pâte.

### Step 6:

Combiner le fromage ricotta avec le lait condensé dans un petit bol.

### Step 8:

Étaler le mélange de ricotta sur les pains plats chauds. Garnir de pêches et décorer de basilic frais si désiré.

## Images

