



THE J.M. SMUCKER Co

Pizza en forme de cœur

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 8 mins N/A N/A

Ingredients

- 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
- 20-24 tranches de pepperoni, divisées
- 1 c. à table (15 mL) de semoule de maïs
- 1/2 tasse (125 mL) de sauce à pizza, divisée
- 2 tasses (500 mL) de fromage mozzarella, râpé en filaments, divisé

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 550 °F (285 °C), ou la température la plus haute possible.

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 et battre pendant 2 minutes. La pâte sera collante. Déposer dans un bol graissé. Couvrir d'une pellicule plastique et d'un linge de vaisselle. Placer sur le dessus de la cuisinière préchauffée et laisser lever de 45 à 60 minutes.

Step 3:

Pendant ce temps, couper le pepperoni en morceaux en forme de cœur à l'aide d'un emporte-pièce métallique en forme de cœur de 1 ou 2 pouces (2,5 ou 5 cm). Réserver.

Step 4:

Déposer la pâte 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 5:

Saupoudrer une plaque à pâtisserie 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. Former l'extrémité inférieure du cœur en tirant le bas de la croûte en pointe. Former le haut du cœur en tirant le centre supérieur de la pâte vers le milieu de la pâte.

Step 6:

Recouvrir de 1/2 de la sauce et du fromage. Placer les cœurs de pepperoni sur le fromage. Faire cuire au four préchauffé pendant 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le fromage bouillonne et que la croûte soit dorée. Retirer. Laisser reposer 2 minutes, couper et servir. Répéter avec la boule de pâte restante.

Step 7:

Pour la méthode de fermentation longue, préparer la pâte comme indiqué, mais ne pas la façonner. Déposer les boules de pâte dans un contenant enfariné, couvrir et réfrigérer jusqu'à 3 jours. Procéder comme indiqué dans la recette.

Images

