

Pâte à pizza dessert cheese cake style et fraises du Québec – Fêtes Gourmandes 2021

Préparation : 15 minutes

Temps de repos : 2h

Cuisson : 12- 15 minutes

2 pizza croûte mince de 10-12 pouces

Pâte à Pizza:

325 ml (1 1/3 tasse) ou 325 gr d'eau luckwarm

15 ml (3c. à thé) de sucre ou miel

5 ml (1c. à thé) de sel

7 ml (1c. à thé) ou 7 gr de levure active

500 gr (2 tasses) ou 250 gr - de farine blanche MANITOBA ou tout usage (type 00) VECCHIO MOLINO

500 gr (2 tasses) ou 250 gr - de semoule de blé dure (Rimacita) VECCHIO MOLINO

Crème de fromage :

250 gr (1 paquet) de fromage à la crème

45 ml (3c. à soupe) de sucre en poudre

45-60 ml (3-4 c. à soupe) de crème 15% ou 35%

500 ml (2 tasses) de fraises équeutées et tranchées

60-80 ml (1/4 à 1/3 tasse) de coulis de fraise du commerce

Menthe fraîche au goût

Pour la **pâte à pizza**, dans un grand bol mettre l'eau, le sucre, le sel et la levure,. Mélanger. laisser mousser environ 10 minutes.

Ajouter la farine. À l'aide du mélangeur sur socle munis du crochet pétrir la pâte 7 à 10 minutes.

Huiler le bol avec l'huile d'olive et remettre la pâte a pizza à l'intérieur.

Couvrir d'un linge et laisser gonfler la pâte à pizza 1 ½ à 2 heure (ou jusqu'à ce que la pâte ai doublée de volume).

Préchauffer le four à 250C (500F). Déposer une plaque à biscuit à l'envers a l'intérieur du four pour quelle devienne très chaude.

Dans un bol, à l'aide des batteurs mélanger tous les ingrédients de la crème de fromage.

Réserver.

Dans un autre bol, mélanger ensemble les fraises et le coulis. Réserver.

Diviser la pâte en deux.

Sur une surface enfariné, pétrir et abaisser la pâte à pizza avec vos mains à l'épaisseur désirée (ou au rouleau à pâte).

Déposer sur un papier parchemin. Étendre et former ronde ou carré en prenant soin de faire une belle croûte.

Déposer sur la plaque chaude au four et cuire 12 à 15 minutes (ou jusqu'à belle couleur dorée). Sortir du four.

Badigeonner d'un peu de beurre fondu. Garnir de la moitié du mélange de fromage et des fraises sauteuses. Ajouter des feuilles de menthe fraîche au goût

Servir. Couper. Déguster.

TRUC : Pour faire gonfler la pâte à pizza plus rapidement, mettre 1 tasse d'eau dans le micro-ondes et porter à ébullition 2 minutes. Sortir la tasse d'eau chaude et mettre votre pâte couverte à l'intérieur du micro-ondes. Vous avez là un environnement parfait pour une poussée rapide : un endroit chaud et humide 😊