

Pizza "Soleil"



Pour 4 à 5 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 2 pâtes à pizza rondes
- 3 c à soupe de sauce tomates
- 2 tranches de jambon
- 40 g d 'emmental râpé
- 80 g de Mozzarella râpé ou en petits morceaux
- 1 c à soupe d'origan séché
- 1 jaune d'œuf

Préchauffez le four à 180° C.

Placez la première pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. *Réservez la deuxième au réfrigérateur pour qu'elle ne se ramollisse pas.*

Étalez la sauce tomate avec le dos d'une cuillère à soupe.

Parsemez d'une partie d'emmental râpé et de mozzarella. *Vous pouvez mettre que de l'emmental ou de la mozzarella tout un autre fromage de votre choix.*

Coupez les tranches de jambon en morceaux et répartissez sur le fromage.

Recouvrez avec le reste de mozzarella.

Placez la deuxième pâte sur la garniture et appuyant légèrement. *A cette étape, si vous cuisinez dans une pièce chaude, placez la pizza 15 minutes au réfrigérateur pour faciliter la découpe.*

Posez un verre retourné au centre de la pizza pour vous faire un repère. *Pour cette fois, j'ai pris mon doseur thermomix que j'avais sous la main.*

Commencez par découper la pâte en 4 parts en partant du repère avec un couteau bien aiguisé. Coupez ensuite chaque part en 2 parts. Vous allez obtenir 8 parts. Enfin, coupez chaque part en 2 parts. Vous obtiendrez ainsi 16 portions.

Prenez chaque portion délicatement et tournez 3 fois vers la droite ou vers la gauche toujours en gardant le même sens.

Badigeonnez toute la surface avec le jaune d'œuf battu. Parsemez d'origan. Terminez par le reste d'emmental.

Glissez au four pour 20 minutes.

Posez votre pizza "soleil" sur un grand plat. Vos invités se serviront en tirant sur leur portion de pizza.