

Pizza au zaatar

Je ne connaissais pas le zaatar mais Valérie de [C'est ma journée !](#) m'a donné envie d'essayer. Quand on fait des pizza individuelles à la maison, j'aime bien faire la mienne au zaatar.

Les quantités sont adapter en fonction du nombre de pizza que vous souhaitez faire. Les miennes sont pour une pizza avec environ 150 g de pâte.



Ingrédients: (pour 1 pers)

150 g de pâte à pizza maison (recette [ici](#))

2 cs de zaatar

1/2 boule de mozzarella

1 cs d'huile d'olive

Préparation:

1- Préchauffer le four à 280°C à chaleur statique. J'ai changé de four et il ne chauffe pas au-delà de 250°C. J'ai donc dû m'adapter. Mon four a deux cavités. Je n'allume que la cavité du bas à 250°C à chaleur tournante. De cette façon ma pâte est croustillante comme avec la version à 280°.

2- Étaler la pâte sur une toile Silpat de préférence. Les miennes étaient déjà prises pour d'autres pizza donc j'ai utilisé une plaque à pâtisserie.

3- Parsemer de zaatar et éparpiller des morceaux de mozzarella.



4- Enfourner pour 8 à 10 min. Verser l'huile d'olive sur la pizza et régalez-vous !





cestmeilleurfaitmaison