



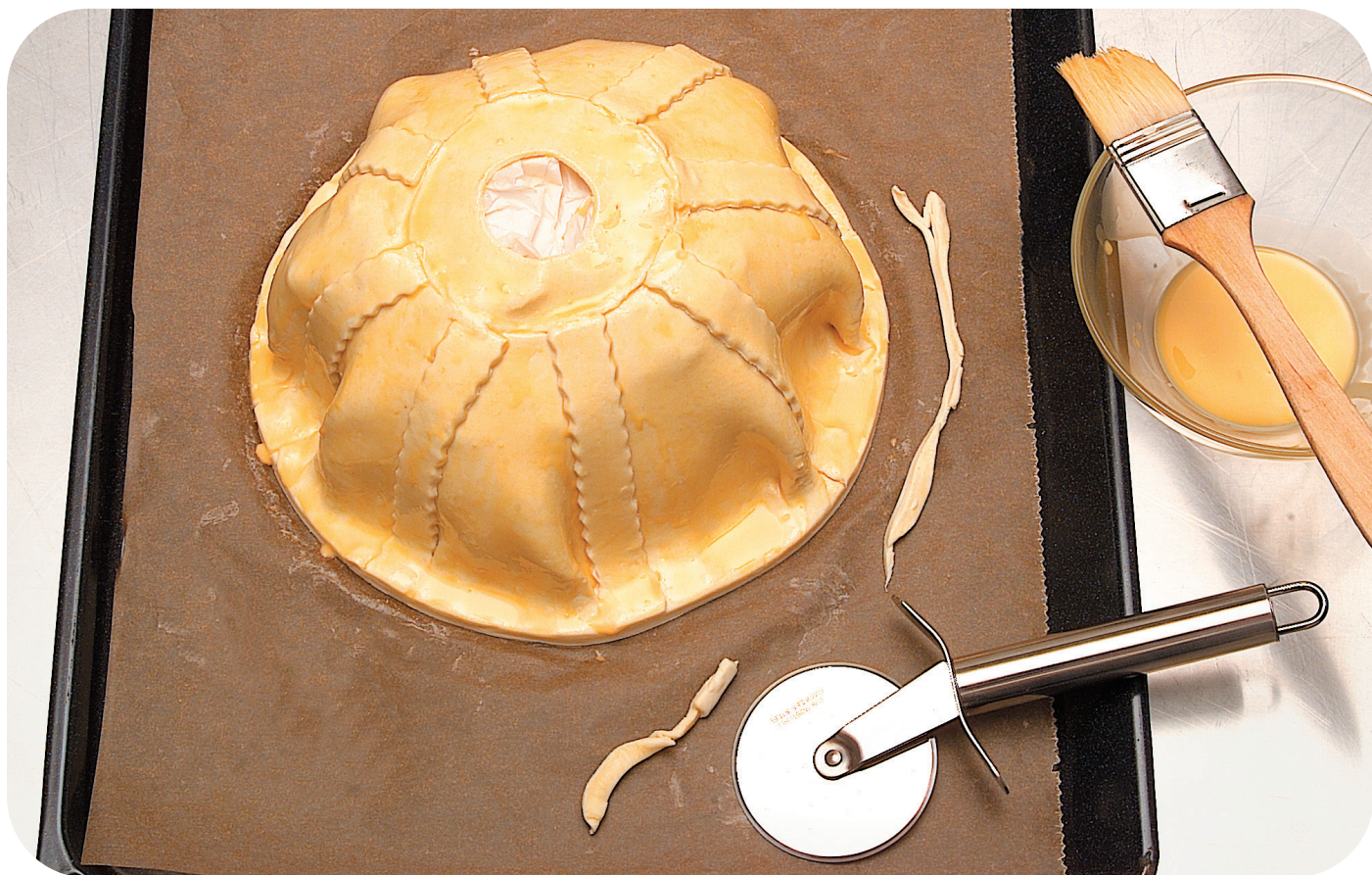
Croûte: dérouler les pâtes. À l'aide d'une assiette, découper un rond de 22 cm de Ø dans une pâte directement sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Placer au centre une montagne de feuilles de papier ménage froissées, év. les recouvrir d'une feuille pour qu'elles tiennent ensemble. Badigeonner les bords de la pâte d'œuf.





Découper un rond de 30 cm de Ø dans la deuxième pâte. À l'aide d'un couteau pointu, tracer un cercle d'env. 6 cm de Ø au centre et faire un petit trou de 1,5-2 cm de Ø au milieu pour laisser passer l'air.





Placer le grand rond de pâte sur le papier ménage. Réunir les bords et bien appuyer avec une fourchette. Badigeonner la pâte d'œuf. Faire des décorations avec les restes de pâte.





Cuire env. 30 min dans le bas du four chaud. Sortir du four, découper le rond de pâte de 6 cm de Ø (couvercle). Retirer délicatement le papier ménage.