

Pizza chenille

swissmilk



Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante (chaleur traditionnelle: 220°C). Réserver un peu de pâte pour la tête de la chenille. Abaisser la pâte sur un peu de farine en formant un cercle d'env. 30 cm de Ø. Couper la pâte en deux. Sur la plaque chemisée de papier sulfurisé, déplacer une moitié de pâte parallèlement à l'autre moitié de sorte qu'elles se touchent encore.



Dans les deux demi-cercles de pâte, découper un „V“ au milieu de la pâte sur env. 8 cm de long en partant du bord droit (donc sans couper jusqu'au bord arrondi).



Garniture: étaler une bande de sauce le long du bord arrondi. Ne pas disposer d'ingrédients au milieu du cercle (le long du „V“).



Répartir les herbes, le fromage et le jambon sur la sauce.



Rabattre les six triangles de pâte sur la garniture. Ajuster la pâte pour qu'elle ressemble à une chenille et former la tête avec la pâte réservée. Cuire 15-20 min au milieu du four chaud.