



PIZZA LIBANAISE AU ZAAATAR Man'ouché



Facile



Temps de préparation : 1 heure
Temps de repos 20 minutes



6 petites
man'ouchés

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE

- 280 g de farine (plus si nécessaire)
- 1 c. à c. de levure
- 160 ml d'eau tiède (divisée)
- 15 ml d'**Huile d'Olive**
- 1 c. à c. de sucre
- 1/2 c. à c. de sel

INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE

- 30 g de **Zaatar Premium Qawzah**
- 40 ml d'**Huile d'Olive Extra Vierge Bio**

PRÉPARATION POUR LA PÂTE

1. Mélanger la levure, le sucre et 60 ml d'eau tiède. Laisser reposer pendant 10 minutes.
2. Ajouter la farine, le sel et l'eau restante (100 ml). Mélanger et incorporer l'huile. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Laisser lever pendant 1 heure, puis diviser en 6 boules. Laisser lever de nouveau pendant 30-45 minutes.

PRÉPARATION POUR LA GARNITURE

Mélanger le **Zaatar** et l'**Huile d'Olive**.

PRÉPARATION POUR L'ASSEMBLAGE

1. Préchauffer le four à 245°C.
2. Étaler chaque boule en un cercle fin de 13 cm de diamètre. Étaler la garniture sur chaque cercle.
3. Cuire pendant 8-10 minutes jusqu'à ce que les man'ouchés soient dorés.

Bon appétit !