

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - PIZZAS - RENTRÉE SCOLAIRE - REPAS



20 MIN

NOMBRE DE PORTION : 12				
TEMPS DE PRÉPARATION :	10 MIN			
	10 MIN			
TEMPS DE CUISSON :				

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 rouleau Pillsbury de pâte à pizza ou une pâte à pizza maison ou du commerce
- 24 rondelles de pepperoni
- Garnitures au goût (champignons, poivrons, olives)
- 12 cubes de mozzarella
- 1/2 tasse de sauce à pizza de votre choix
- Huile d'olive
- Épices italiennes
- Poudre d'ail ou parmesan râpé
- Basilic frais, ciselé

Préparation

- 1. Huiler un plat en pyrex de 8 par 8 pouces.
- 2. Sur le comptoir, saupoudrer un peu de farine et étendre la pâte à pizza. Couper la pâte en 12 carrés.
- 3. Sur chacun des carrés, mettre une tranche de pepperoni, des garnitures au choix, un cube de fromage et recouvrir d'une autre tranche de pepperoni.
- 4. Fermer en baluchon et façonner en boule. Déposer dans le plat de pyrex, côté lisse vers le haut.
- 5. À l'aide d'un pinceau, badigeonner vos bombes de pizza avec un peu d'huile.
- 6. Saupoudrer de poudre d'ail, d'épices italiennes et de parmesan. À votre goût!
- 7. Faire cuire à 425F pendant 20 minutes.
- 8. Ajouter au goût d'autre parmesan et du basilic frais.

9. Tremper dans la sau	ce à pizza au moment	du service.	