



QUATRE recettes de pizza spirale parfaites !

[PIZZAS](#) - [RECETTES](#) - [RENTÉE SCOLAIRE](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION :

15-20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Pâte à pizza maison ou du commerce
- Pepperoni
- Sauce à pizza
- Champignons coupés en petits dés
- Fromage mozzarella
- Fromage Feta
- Épices sèches (basilic, thym, origan)

Variante #1

- Poulet déchiqueté
- Pesto aux tomates
- Fromage Feta

Variante #2

- Sauce béchamel (ici on vous montre comment en faire)
- Asperges
- Jambon en dés ou en tranches
- Fromage cheddar ou suisse
- Poivre et sel

Variante #3

- Porc effiloché

- Fromage cheddar fort
- Oignon rouge émincé

Préparation

1. Partir votre four à 375 F.
2. Rouler votre pâte assez mince afin de faciliter le “roulage”.
3. Étendre votre sauce à pizza et vos ingrédients de façon à ce que ce ne soit pas trop épais! Une fine couche d’ingrédients facilitera la manipulation.
4. En partant du bout, rouler votre pizza sur le sens de la longueur si vous voulez de gros rouleaux et sur le sens de la largeur si vous en voulez des plus minces.
5. Couper le rouleau en tranche d’environ un pouce.
6. Déposer sur une plaque de cuisson recouvert de papier parchemin.
7. Cuire 30 minutes et déguster.