



Bombes pizza (pizza bomb)

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [PIZZAS](#) - [RENTRÉE SCOLAIRE](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

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 sauce à pizza au moment du service.