

Pizzas

Pizza ball



30 min 20 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

325

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pizza Balls

1 **Pâte(s) à pizza**
100 g **Mozzarella**
10 **Olives noires**
1 c. à soupe **Concentré de tomate**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Herbes de Provence**

Étape 1

Préparation des pizza balls

- 1 Découper la pâte à pizza à l'aide d'un emporte-pièce.
- 2 Détacher les ronds de pâte ainsi obtenus.
- 3 Travailler la pâte rapidement pour éviter qu'elle ne se réchauffe.
- 4 Couper la mozzarella en dés à l'aide d'un grand couteau.
- 5 Etirer le rond de pâte à pizza et le placer dans le creux de la main.
- 6 Le garnir de concentré de tomates, d'herbes de Provence, d'olive noire et de mozzarella. Refermer le rond vers le haut, de manière hermétique, puis le retourner.
- 7 Répéter l'opération avec toute la quantité de pâte.
- 8 Préchauffer le four à 190°C (Th. 6-7) en chaleur tournante.
- 9 Badigeonner les pizza balls d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
- 10 Disposer les pizza balls sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 11 Enfourner les pizza balls à 190°C pendant environ 10 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les pizza balls du four.
- 2 Attendre 5 minutes avant de les servir pour ne pas se brûler.
- 3 Disposer sur une assiette avec un pic en bois sur chaque pizza ball.