

# Pain de bologne et de fromage



Temps de préparation : 5 minutes  
Prêt en : 35 minutes  
(incl. durée de refroidissement)  
Portions : 6 (2 tranches chacune)

## Équipement essentiel

Rouleau à pâtisserie  
Règle  
Plaque à biscuits  
Petits bols (2)  
Cuillère  
Spatule en caoutchouc  
Ciseaux de cuisine  
Fourchette  
Brosse à pâtisserie



## Rassemblez vos ingrédients

1 pqt. (13,8 oz) de pâte à pizza réfrigérée  
6 tranches de bologne ou de jambon fumé  
6 tranches de produit de fromage fondu *Singles de Kraft*  
1 blanc d'œuf, légèrement battu  
1 c. à table de fromage râpé 100 % parmesan Kraft

## Faites ceci d'abord

Préchauffez le four à 400°F.

## Étapes faciles

- 1 Préchauffer le four à 400°F. Dérouler la pâte sur une surface de travail propre ; l'étirer délicatement avec les mains pour former un rectangle de 13 x 9 pouces.
- 2 Garnir uniformément de bologne en laissant une bordure de ½ pouce tout autour.
- 3 Placer les tranches *Singles* par-dessus la bologne.
- 4 Humecter les rebords avec de l'eau ; rouler la pâte en commençant par l'un des côtés larges afin de former un « billot ». Pincer la fente et les extrémités pour bien les sceller. Placer le tout, fente vers le bas, sur une plaque à biscuits légèrement graissée.
- 5 Faire trois fentes diagonales dans la surface de la pâte avec les ciseaux de cuisine. Brosser le tout de blanc d'œuf et parsemer de fromage parmesan.
- 6 Cuire au four pendant 20 à 25 min ou jusqu'à ce que le billot soit bien doré. Laisser refroidir pendant 10 min avant de le couper.  
(Mise en garde : seuls les adultes doivent utiliser le couteau pour couper le billot).

