

## Pain serpent

---

Cuisson sur le grill: env. 10 min

- 500 g de pâte à pizza toute prête
- 2 c. à soupe de feuilles de menthe, finement ciselées
- 1 grand piment/peperoncino rouge, en rouelles, épépiné

Pétrir la menthe et le piment dans la pâte.  
Diviser la pâte en 8 portions, façonner 4 longs rouleaux et les enrouler chacun autour d'un bâton.



**Cuisson au-dessus de braises modérées:** env. 10 min, tourner de temps en temps.