Pizza margherita à la mozzarella di buffala

Les ingrédients

- 1 Pâte à Pizza HERTA
- 100 ml de sauce tomate pour pizza
- ± 200 g de mozzarella di buffala (2 boules)
- Une botte de basilic
- 1 càs. d'origan séché

Préparation:

- Préparation : Préchauffez le four à 220°C. Coupez la mozzarella di buffala en morceaux.
- Déroulez **la pâte à pizza HERTA** avec son papier sulfurisé et disposez-la sur une plaque de cuisson.
- Garnissez la pâte avec la sauce tomate étendue jusqu'à 2 cm du bord. Ajoutez la moitié du basilic et assaisonnez avec de l'origan séché.
- Faites cuire au four pendant 16 minutes. Sortez la pizza et répartissez les morceaux de mozzarella dessus. Ajoutez le reste du basilic et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Pizza**

Personnes: **1**