Pizza funghi au jambon et roquette

Les ingrédients

- 1 Pâte à Pizza Fine et Rectangulaire HERTA
- 3 tranches de Jambon SUPERIEUR HERTA
- 100g de champignons
- 100ml de sauce tomate pour pizza
- 100g de mozzarella râpée
- Un poignée de roquette

Préparation:

- Préchauffez le four à 220°C. Coupez les champignons et **le jambon SUPERIEUR HERTA** en tranches.
- Déroulez **la pâte à pizza HERTA** avec son papier sulfurisé et disposez-la sur une plaque ou une grille de cuisson.
- Garnissez la pâte avec la sauce tomate, les morceaux de jambon, les champignons et terminez avec la mozzarella râpée. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Faites cuire au four pendant 18 minutes jusqu'à ce que la pâte soit croustillante. Sortez du four et garnissez de roquette.
- Suggestion : Vous pouvez utiliser un autre type de champignon, comme le portobello ou le shiitake.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Pizza**

Personnes: **1**