Pizza au jambon, champignons et olives

Les ingrédients

- 1 Pâte à Pizza Fine & Ronde HERTA®
- 2 tranches de Jambon SUPERIEUR HERTA® de votre choix
- 70g de sauce tomate
- 70g de champignons
- 125g de mozzarella
- 50g d’olives vertes
- Optionnel : une poignée de basilic

Préparation:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Déroulez la **Pâte à Pizza Fine & Ronde HERTA®** avec son papier sulfurisé.
- Étalez la sauce tomate en restant à 1 cm du bord. Coupez les champignons et le **jambon SUPERIEUR HERTA®** en morceaux et disposez-les sur la pizza. Ajoutez les olives vertes et terminez avec la mozzarella coupée en morceaux. Assaisonnez selon votre goût.
- Faites cuire au four pendant 16 minutes. Pour finir, servez avec une poignée de basilic.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**