Pizza au jambon, champignons et olives

Les ingrédients

- 1 pâte à Pizza Fine et Ronde HERTA®
- 2 tranches de jambon SUPERIEUR HERTA® au choix
- 70 g de sauce tomate
- 70 g de champignons
- 125 g de mozzarella
- 50 g d’olives vertes
- Facultatif : une poignée de basilic

Préparation:

- Préchauffez le four à 220 °C.
- Déroulez la pâte à pizza HERTA® sans enlever le papier sulfurisé qui l’ accompagne.
- Étalez la sauce tomate en vous arrêtant à 1 cm du bord. Coupez les champignons et le Jambon Superieur HERTA® en morceaux, puis disposez le tout sur la pizza. Ajoutez les olives vertes et des morceaux de mozzarella avant d’assaisonner.
- Glissez au four pendant 16 minutes. Garnissez de quelques feuilles de basilic avant de servir.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**