Pizza au jambon italien et mozzarella

Les ingrédients

- 1 Pâte à Pizza Fine et Ronde HERTA
- 4 tranches Jambon Italien
- 150g de tapenade (tomates ou paprika)
- 60g de tomates cerises
- 1 boule de mozzarella
- Huile d’olive, pignons de pin, roquette

Préparation:

- Préparation: Préchauffez le four à 220°C et sortez la Pâte à Pizza Fine et Ronde HERTA du réfrigérateur. Coupez les tomates cerises en deux. Egouttez la mozzarella.
- Déroulez la pâte à pizza HERTA avec son papier sulfurisé sur votre plan de travail. Recouvrez la surface de tapenade.
- Disposez les tomates cerises. Déchirez et disposez la mozzarella en morceaux. Arrosez d’huile d’olive et assaisonnez de poivre et de sel.
- Faites cuire pendant 16 minutes dans le four à mi-hauteur jusqu’à ce que la mozzarella soit fondue. Rajoutez les tranches de jambon italien, les pignons de pin et servez avec de la roquette.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**