Pizza Jambon Mozzarella

Les ingrédients

- 1 Pâte à pizza Fine et Rectangulaire HERTA
- 3 tranches de Jambon SUPERIEUR HERTA
- Coulis de tomates
- 1 boule de mozzarella
- Un paquet de tomates cerises
- Un paquet de roquette
- Parmesan
- Huile d’olive, origan

Préparation:

- Préparation : Préchauffez le four à 220°C. Faites chauffer la plaque allant au four pour la pizza. Découpez en dés le Jambon HERTA et la mozzarella. Découpez également les tomates cerises.
- Déroulez la Pâte à Pizza HERTA avec le papier cuisson sur la plaque. Repliez les bords.
- Répandez dessus la sauce tomate, saupoudrez d'un peu d'origan, puis répartissez le jambon, la mozzarella et les tomates cerises (face coupée vers le haut – pour éviter que la pizza se ramollisse durant la cuisson). Ajoutez un trait d’huile d’olive, poivrez et salez.
- Enfournez la pizza et laissez-la cuire au four traditionnel pendant 18 min. Parsemez de parmesan râpé et répartissez la roquette

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**