Pizza met italiaanse Ham en Mozzarella

Ingrediënten:

- 1 HERTA Pizzadeeg Dun en rond
- 4 sneetjes italiaanse ham
- 150 g tapenade (paprika of tomaat)
- 60 g kerstomaten
- 1 bol mozzarella
- Olijfolie, ruccola

Bereiding:

- Voorbereiding: Voorverwarm de oven op 220°C en haal het HERTA Pizzadeeg uit de koelkast. Snij de kerstomaatjes in 2, laat de mozzarella uitlekken.
- Rol het HERTA pizzadeeg samen met het bakpapier uit op je werkvlak. Bestrijk het oppervlak met tapenade.
- Schik er de kerstomaten op. Scheur de mozzarella in stukken en voeg ze toe. Besprenkel met olijfolie en kruid af met peper en zout.
- Bak in het midden van de oven gedurende 16 minuten tot de mozzarella gesmolten is. Voeg de sneetjes italiaanse ham en de pijnboompitten toe en serveer met ruccola.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **2**