

Recette

PIZZA MAISON JAMBON FROMAGE

Type

Plat

Temps

Préparation : 15 mn / Cuisson : 20 mn

Difficulté

Facile

Personnes

6

Ingrédients

- 1 petite boîte de concentré de tomates
- Ketchup ou sucre en poudre
- Ail, ciboulette, basilic – frais ou déshydratés
- 2 tranches de jambon (de porc, de dinde ou de poulet)
- Gruyère rapé et/ou mozzarella – allégés ou non
- Olives noires



Etape 1	Préparation de la pâte – type pâte à pizza rapide ou pâte maison* : étaler la pâte sur une paque allant au four
Etape 2	Préchauffer 10 mn le four à 180°
Etape 3	Diluer le concentré de tomates avec 5 volumes d'eau, y ajouter 1 cuillère de ketchup (ou le sucre) et les aromates
Etape 4	Etaler de l'huile d'olive sur la pâte à pizza
Etape 5	Etaler la préparation sur la pâte, émietter le jambon, mettre le fromage et les olives
Etape 6	Placer l'ensemble au four pendant 15/20 mn (selon le four)

« *Buon appetito !* » A accompagner d'une salade verte.

L'idée plus ! Préparer en même temps la tarte flambée des Recettes de Christelle puisque la pâte est la même.

* La pâte maison :

- Mélanger, dans un saladier, 500 g de farine avec 1 sachet de levure de boulanger, une pincée de sel et 250 ml d'eau.
- Pétrir 10 mn
- Laisser reposer 1h30