



Pizza au jambon cru et à la mozzarella

INGRÉDIENTS

- Pâte à pizza
- Sauce tomate - 2 cuillères à soupe
- Mozzarella : environ un tiers d'un morceau
- Roquette fraîche : une poignée de feuilles
- Jambon cru : 2 tranches
- Parmesan : coupé en fines tranches ou râpé



1 Déposez votre pâte sur la semoule et retournez-le sur place 2 à 3 fois.



2 Étalez votre pâte pour obtenir la taille souhaitée.



3 Faites glissez votre pelles sous votre pâte.



4 Étalez la sauce tomate sur la pâte de manière uniforme.



5 Répartissez la mozzarella sur la sauce.



6 Faites cuire la pizza dans le four.



7 Une fois cuit, ajoutez la roquette.



8 Ajoutez le jambon cru.



9 Terminez avec du parmesan rapé.



10 Dégustez !