

PIZZA *royale*

270 g de pâte à pizza
90 g de sauce tomate
100 g de mozzarella râpée ou
d'emmental
4 champignons de Paris
80 g de chiffonnade de jambon blanc
8 olives noires
Épices pour pizza

Préchauffe le four au maximum de sa puissance, soit environ 250 à 280 °C. Étale la pâte à la main ou au rouleau pour former un disque de 30 cm de diamètre. Pose le disque sur une pelle à pizza légèrement farinée ou dans un moule rond perforé. Badigeonne-le de sauce tomate en t'arrêtant à 1 cm de la bordure. Enfourne pour 3 min (Suivant la puissance du four). Sortir la pizza, ajoute le fromage râpé et répartis les champignons taillés en fines lamelles. Remets au four 3 min environ, selon la puissance du four, jusqu'à ce que le fromage et les autres ingrédients soient cuits. Place la pizza sur une planche à découper. Ajoute le jambon et les olives, et parsème d'épices

