

Pizza hawaïenne

- La pizza hawaïenne la plus facile à faire



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
20 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- Pâte à pizza ([comment faire sa pâte à pizza maison](#))
- 1 boîte de **sauce tomate**
- 6 tranches de jambon minces coupées en petits morceaux
- 1 ou 1/2 boîte d'ananas coupés en dés
- Fromage Monterey jack ou mozzarella râpée
- Huile d'olive
- Épices italiennes

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Étendez votre pâte à pizza sur une plaque ronde allant au four.
3. À l'aide d'un petit pinceau, badigeonner la pâte d'un léger filet d'huile d'olive.
4. Maintenant, badigeonner la pâte à pizza de sauce tomate.
5. Ajouter les épices italiennes sur la sauce tomate.
6. Garnir la pizza des morceaux de jambon.
7. Ajouter le fromage râpé.
8. Maintenant, terminer la préparation de la pizza en ajoutant des morceaux d'ananas par-dessus le fromage et le jambon.
9. Faites cuire au four pendant 20 minutes.

Une pizza c'est toujours bon, mais une pizza maison c'est mille fois meilleur. Cette recette de pizza hawaïenne (jambon et ananas) ne pourrait être plus simple :)



Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)