

# Pizza au jambon et ananas

---



## Ingrédients

Pâte à pizza du commerce ou de type maison 12 pouces (30 cm)

125 ml (1/2 tasse) de sauce à pizza BSA (2AIJ018)\*

1 conserve d'ananas en morceaux égouttés

Petits cubes de jambon

Poivrons de couleur en petits dés ou tranchés minces

Fromage râpé mozzarella ou suisse

---

## Préparation

- 1- Préparer le mélange à sauce pizza BSA.\*
- 2- Couvrir la pâte à pizza avec la sauce.
- 3- Ajouter les cubes de jambon et le fromage râpé.
- 4- Ajouter les morceaux d'ananas et de poivrons.
- 5- Cuire au four à 400 °F (200 °C) de 12 à 15 minutes.

\*Sauce à pizza

120 g de base pour sauce pizza

1 l (4 tasses) d'eau glacée

Mélanger la base avec l'eau glacée et fouetter jusqu'à l'obtention d'une belle consistance.

Réfrigérer 1 heure avant l'utilisation.

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG