

# Pizza à la saucisse et prosciutto

---



## Ingrédients

1 pâte à pizza 12 pouces (30 cm)  
125 ml (1/2) de sauce à pizza BSA (2AI J018)  
2 saucisses tranchées en rondelles  
6 tranches de prosciutto en petits morceaux  
125 g (1/2 tasse) d'oignon rouge tranché mince  
125 g (1/2 tasse) de poivrons verts ou rouges tranchés minces  
Fromage râpé pour gratiner  
Persil (9K074)  
Origan (9K072)  
Huile d'olive pour la croûte à pizza

---

## Préparation

- 1- Préparer la sauce à pizza BSA.\*
- 2- Couvrir la pâte à pizza de sauce.
- 3- Ajouter les rondelles de saucisses.
- 4- Étendre le fromage et mettre les tranches de prosciutto sur le fromage avec les oignons, les poivrons, le persil et l'origan.
- 5- Ajouter un peu d'huile olive sur la croûte à pizza.
- 6- Cuire au four à 400 °F (200 °C) de 10 à 15 minutes ou jusqu'à une belle coloration du fromage.

\*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 une heure avant l'utilisation.

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG