Pizza en escargot

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte à pain de 400g
- 100g de jambon
- Olives noires
- 2 poivrons rouges
- 1 bouquet de basilic
- Parmesan
- Huile d’olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 200°C.

Etape 2
Hacher grossièrement le jambon, les olives, le poivron et le basilic.

Etape 3
Déposer ces ingrédients dans un récipient puis ajouter 3 cuillères à café de parmesan râpé.
Mélanger le tout.

Etape 4
Prendre la pâte à pain et l’étirer pour avoir un long boudin (l’épaisseur d’un pouce).

Etape 5
Torsader la pâte puis l’enrouler en escargot. Laisser un peu de place entre les tours (1/2 cm).

Etape 6
Répartir le mélange entre les rangs puis arroser d’un filet d’huile d’olive.

Etape 7
Laisser reposer 30 minutes à température ambiante puis enfourner entre 20 et 25 minutes.
En sortant la pizza du four, ajouter du parmesan et du basilic.