



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pinsa à la tomate, mozzarella et sauce aux anchois



### Ingrédients pour 2 Personnes

1 boule de	mozzarella
feuilles de	origan
1 poignée de	feuilles de basilic
350 g de	Elvea Pelati
3	d'anchois saumurés
1 gousse d'	ail
25 g de	mie de pain
	huile d'olive

### Pour la pâte pinsa

650 g de	farine de blé
20 g de	farine de soja
30 g de	farine de riz
500 ml de	eau
15 g de	levure fraîche
10 ml de	huile d'olive
10 g de	sel
25 g de	farine de semoule

## Préparation

1. Mélangez les farines de blé, de soja et de riz dans un bol. Tout en remuant, ajoutez petit à petit la moitié de l'eau. Incorporez également la levure à la farine, puis le reste de l'eau. Enfin, ajoutez le sel et l'huile d'olive et remuez bien. Versez la pâte sur le plan de travail et pétrissez-la soigneusement, en ajoutant de temps en temps une pincée de farine de semoule, jusqu'à ce que vous obteniez une belle pâte. Divisez la pâte en deux et recouvrez-la d'un torchon, laissez-la lever sur le plan de travail pendant 3 heures, puis au réfrigérateur pendant 24 heures.
2. Après avoir levé, aplatissez légèrement les boules de pâte avec les doigts jusqu'à ce qu'elles aient une forme ovale. Prenez une plaque de four, frottez-la d'une fine couche d'huile d'olive et déposez-y les petites boules de pâte à pinsa. Garnissez-les de quelques tomates et de quelques feuilles de basilic frais.





## *Elvea, L'Italie chez vous*

Saupoudrez d'une pincée d'origan. Placez les pinsa dans un four préchauffé à 250°C pendant 5 à 7 minutes.

3. Coupez la mozzarella di buffala en tranches et faites cuire la mie pain dans une poêle sèche jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.
4. Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle. Emincez l'ail et faites-le revenir brièvement. Ajoutez également les anchois dans la poêle et poursuivez la cuisson. Ajoutez en fin de préparation le jus des tomates.
5. Recouvrez encore la pinsa des tranches de mozzarella di buffala, de la sauce aux anchois et d'un filet d'huile d'olive. Finalisez avec la mie de pain.

- En collaboration avec njam!
- Recette de Peppe Giacomazza, comme vu dans 'In de mix 6'
- Photos de Kaat Bosch

Info recette: Peppe Giacomazza

