



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Crânes de pizza sanglants



### Ingrédients pour 2 Personnes

200 g de	farine
5 g de	sel
10 g de	huile d'olive
120 g de	eau tiède
5 g de	levure sèche
5 g de	sucre cristallisé
100 g de	ELVEA sauce pour pâtes Arrabbiata
75 g de	fromage mozzarella râpé
50 g de	salami
2 g de	Rasta Pasta mélange d'assaisonnement

### Préparation

1. Dissolvez la levure et le sucre dans l'eau tiède et laissez reposer pendant 15 minutes.
2. Mettez la farine avec le sel et l'huile dans un robot de cuisine et ajoutez l'eau avec la levure. Pétrissez jusqu'à obtenir une belle pâte.
3. Pesez 6 morceaux de pâte (environ 55 grammes chacun) et laissez reposer sous un torchon pendant 30 minutes.
4. Aplatissez les morceaux de pâte jusqu'à une épaisseur d'environ un demi-centimètre.
5. Déposez une cuillère de sauce tomate\* au centre de chaque morceau de pâte, en restant à au moins 1 cm du bord.
6. Coupez les tranches de salami pepperoni en petits morceaux et répartissez-les sur les 6 morceaux de pâte.
7. Ajoutez ensuite de la mozzarella râpée sur le dessus et saupoudrez avec des herbes.
8. Rabattez les bords de la pâte vers l'intérieur et pliez-la de manière à bien enfermer la garniture.
9. Placez les morceaux de pâte dans le moule en forme de crâne, avec la jointure vers le haut.\*\*
10. Recouvrez le moule d'un torchon et laissez reposer pendant encore 45 minutes.
11. Préchauffez le four à 210°C.
12. Faites cuire au milieu du four pendant 15 minutes. Attention, les temps de cuisson peuvent varier selon le four, donc surveillez bien la cuisson.





*Elvea, L'Italie chez vous*

13. Servez immédiatement. Vous pouvez également les laisser refroidir et les conserver au congélateur, puis les réchauffer dans un four à chaleur tournante à 180°C

\* Cette recette peut également être réalisée avec la sauce pizza arrabbiata Elvea.

\* Cette recette est prévue pour 6 crânes. Vous pouvez acheter le moule [ici](#).

