



Elvea, L'Italie chez vous

Pizza italienne



Ingrédients pour 1 Personnes

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| 200 g de | farine type 00 |
| 100 ml de | eau |
| 18 g de | levure fraîche |
| 2 cuillères à soupe de | huile d'olive |
| 1 cuillère à café de | sel |
| 1 pincée de | sucre |
| 250 g de | ELVEA Pizza a Casa |
| 3 boules de | mozzarella moulu |
| 2 tranche de | pancetta, coupée en lanières |
| 2 tranche de | jambon de parme, coupées en lanières |
| 6 | olives noires (dénoyautées) |
| 6 | tomates séchées au soleil |
| 1 poignée de | roquette |

Préparation

- Saupoudrez la farine sur votre plan de travail et faites un puit. Mélangez l'huile d'olive, le sel et le sucre à la farine. Faites dissoudre la levure fraîche dans l'eau tiède et versez le mélange de levure à la farine.
 - Pétrissez le mélange à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse. Faites une boule de pâte et couvrez-la avec un torchon propre et sec et laissez-la au moins 90 minutes dans un endroit chaud.
 - Dispersez un peu de farine supplémentaire sur votre plan de travail pour éviter que la pâte ne colle lorsque vous la travaillez. Étalez ensuite la pâte aussi finement que possible.
 - Badigeonnez la pâte avec la pizza a casa Elvea.
 - Répartissez les tranches de mozzarella, puis tout le reste des ingrédients, excepté la roquette.
 - Faites cuire au four pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 250°C (ou plus). Si possible, utilisez une pierre à pizza que vous placez dans le four lorsque vous l'allumez pour le préchauffer à la température maximale.
 - La pierre emmagasine davantage de chaleur et rend la pâte croustillante. Pour une cuisson sur pierre, comptez environ 8 minutes.
 - Terminez par ajouter une poignée de roquette et servez immédiatement.
- Astuce : Si vous n'avez pas assez de temps, il existe des pâtes à pizza toutes faites que vous trouverez dans





Elvea, L'Italie chez vous

votre supermarché.

