



*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.

