





Elvea, festa all'italiana

Pizza con datterini rossi pelati e burrata



ingredienten voor 1 Persone

Deeg

200 g di 00 fiore

1 dl de acqua

18 g di lievito fresco

2 cucchiai da tavola di olio d'oliva

1 cucchiaino da caffè di sale

1 pizzico di zucchero

Topping

1 bulbi burrata 150 g di rucola

4 cucchiai da tavola di ELVEA Pomodori datterini rossi pelati

Preparazione

- Spargi la farina sul piano di lavoro e forma nel centro una piccola conca. Amalgamavi olio, sale e zucchero. Sciogli il lievito fresco in acqua e versa nella farina il miscuglio di lievito.
- Impasta a mano il composto, fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio. Appallottola l'impasto, copri con un panno pulito e lascia lievitare per almeno 90 minuti in un luogo caldo, o per una notte in frigorifero, coperto con pellicola.
- Appena prima di infornare, stendi l'impasto e appiattiscilo con le punte delle dita fino allo spessore desiderato. Inizia in centro e lavora verso i bordi, facendo al contempo ruotare la pizza su se stessa.
- Farcisci la pizza con 4 cucchiai di pomodori datterini rossi pelati, e infornala. La durata della cottura in forno dipende dalla temperatura del forno. Ma si vede facilmente quando la pizza è pronta: la crosta inizia a scurirsi, e gli ingredienti si sciolgono. Tieni perciò sempre d'occhio la tua pizza.
- Disponi a freddo burrata e rucola sulla pizza appena sfornata.

Pizza con Peppe - Ambiente culinario









