



Elvea, festa all'italiana

Pizza con salamino e carciofi



ingredienten voor 1 Persone

Deeg

| | |
|---------------------------|----------------|
| 200 g di | 00 fiore |
| 1 dl de | acqua |
| 18 g di | lievito fresco |
| 2 cucchiaini da tavola di | olio d'oliva |
| 1 cucchiaino da caffè di | sale |
| 1 pizzico di | zucchero |

Topping

| | |
|---------------|------------------------|
| 200 | mozzarella |
| 100 g di | ELVEA Pomo e Peperoni |
| 10 fettine di | salame cacciatore |
| 2 | carciofi (in conserva) |
| 200 g di | mozzarella |

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 il concentrato di pomodoro, il salame, i carciofi e la mozzarella, 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.

Pizza con Pepe – Ambiente culinario

