Elvea, een feest uit Italië

Pizza met artisjok, kappertjes en pancetta

Ingredienten voor 4 Personen

200 g	bloem
eetlepels	olijfolie
snuifjes	zout
1 koffielepel	suiker
20 g	verse gist
14 cl	water
eetlepels	ELVEA Pizza a Casa
120 g	pancetta
10	gemarineerde artisjokharten
2 eetlepels	kappertjes
70 g	provolone
	peper
blaadjes	verse basilicum

Bereiding

Strooi de bloem uit op je werkblad en maak in het midden een kuiltje.
Meng de olijfolie, het zout en de suiker erdoor.
Los de verse gist op in het water en giet het gistmengsel bij de bloem.
Kneed het mengsel met de hand tot een homogeen en glad deeg.
Rol het deeg tot een bol, dek af met een schone keukenhanddoek en laat minstens 90 minuten rijzen op een warme plaats, of een nacht in de koelkast onder vershoudfolie.
Rol net voor het bakken het deeg uit en duw het met de vingertoppen plat tot de gewenste dikte.
Begin in het midden en werk naar de randen toe, terwijl je de pizza ondertussen ronddraait.
Verwarm de oven op 200 °C.
Lepel de pizza a casa op de bodem en beleg met pancetta.
Snijd de artisjokharten in vieren en verdeel over de bodem.
Bestrooi met de kappertjes en de in blokjes gesneden kaas.
Werk af met een beetje peper van de molen.
Bak 8 minuten in de oven.
Werk af met basilicum.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme