



Elvea, L'Italie chez vous

Pizza con datterini rossi pelati e burrata



Ingrédients pour 1 Personnes

Deeg

200 g de	farine type 00
1 dl 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

Topping

1 boule de	burrata
150 g de	roquette
4 cuillères à soupe de	ELVEA Tomates Datterini rouges pelées

Préparation

- Verser la farine sur le plan de travail et creuser un puits au milieu. Verser l'huile d'olive, le sel et le sucre dans le puits. Délayer la levure fraîche dans l'eau et ajouter aussi à la farine.
- Pétrir à la main en une pâte homogène et lisse. Façonner une boule avec cette pâte, couvrir d'un torchon de cuisine propre et laisser gonfler au moins 90 mn à un endroit chaud, ou 1 nuit au réfrigérateur, enveloppée de film plastique alimentaire.
- Abaisser la pâte juste avant de la cuire et l'aplatir du bout des doigts à l'épaisseur voulue. Commencer par le centre de la pâte pour progresser vers les bords tout en faisant tourner la pizza.
- Garnir le fond de pâte avec les tomates pelées et cuire au four. Le temps de cuisson dépend de la température du four. Mais on voit immédiatement quand la pizza est cuite : la pâte est alors bien dorée et les ingrédients fondants à souhait. Attention, pour certaines pizzas, quelques ingrédients ne doivent être ajoutés qu'après cuisson.
- Disposer la burrata et la roquette froides sur la pizza cuite.





Elvea, L'Italie chez vous

Les Pizza de Peppe - Culinaire Ambiance

