Elvea, L'Italie chez vous

# Pizza con salamino e carciofi

## Ingrédients pour 1 Personnes

**La pâte**

| | |
|---|---|
| 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**

| | |
|---|---|
| 200 | mozzarella |
| 100 g de | ELVEA Pomo e Peperoni |
| 10 tranches de | salami cacciatore |
| 2 | artichauts (en conserve émincés) |
| 200 g de | mozzarella |

## 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 ingrédients au four. Le temps de cuisson depend 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.

Les Pizza de Peppe - Culinaire Ambiance

Elvea, L'Italie chez vous