



Elvea, L'Italie chez vous

Pizza au lardo, datterini et truffe



Ingrédients pour 4 Personnes

200 g de	farine
1 cuillère à soupe de	huile d'olive
pincées de	sel
1 cuillère à café de	sucre
20 g de	levure fraîche
14 cl	eau
75 g de	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
cuillères à soupe de	huile d'olive
50 g de	lardo tranché finement
50 g de	fromage fontina
	poivre
5 g de	truffe fraîche

Préparation

Versez la farine sur votre plan de travail et faites un puits au milieu.

Mélangez-y l'huile d'olive, le sel et le sucre.

Délayez la levure fraîche dans un peu d'eau et versez ce mélange dans la farine.

Pétrissez le mélange jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse.

Roulez la pâte en boule, couvrez-la d'un linge de cuisine propre et laissez-la lever au moins 90 minutes dans un endroit chaud, ou une nuit au réfrigérateur emballée dans du film alimentaire.

Abaissez la pâte juste avant la cuisson et appuyez du bout des doigts pour lui donner l'épaisseur souhaitée.

Travaillez du milieu vers l'extérieur, tout en faisant tourner la pizza par quarts de tour pour lui donner une forme bien ronde.

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez les petites tomates en deux.

Aspergez le fond d'huile d'olive et disposez-y le lardo, les tomates et le fromage en petites tranches. Poivrez au moulin.

Faites cuire la pizza 8 minutes au four.

Retirez du four et émincez finement la truffe sur la pizza.





Elvea, L'Italie chez vous

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

