



Elvea, L'Italie chez vous

Pizza aux anchois, câpres et pancetta



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| 200 g de | farine |
| cuillères à soupe de | huile d'olive |
| pincées de | sel |
| 1 cuillère à café de | sucre |
| 20 g de | levure fraîche |
| 14 cl | eau |
| cuillères à soupe de | ELVEA Pizza a Casa |
| 120 g de | pancetta |
| 10 | coeurs d'artichauts marinés |
| 2 cuillères à soupe de | câpres |
| 70 g de | fromage provolone |
| | poivre |
| feuilles de | basilic frais |

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.

Tartinez le fond de Pizza a casa et recouvrez de tranches de pancetta.

Coupez les coeurs d'artichauts en quatre et répartissez-les sur le fond. Saupoudrez de câpres et de dés de fromage.

Terminez avec un peu de poivre du moulin.

Faites cuire 8 minutes au four.

Terminez avec le basilic frais.





Elvea, L'Italie chez vous

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

