



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

