



Elvea, L'Italie chez vous

Pizza aux datterini, roquette, pesto et parmesan



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
120 g de	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
cuillères à soupe de	pesto au basilic
poignée de	roquette
50 g de	copeaux de parmesan

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 pesto et couvrez avec les tomates coupées en deux.

Faites cuire 8 minutes au four.

Terminez avec la roquette et les copeaux de parmesan.





Elvea, L'Italie chez vous

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

