



Elvea, L'Italie chez vous

Pizza zucchini burrata



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|-----------|----------------------------------|
| 570 g de | farine blanche bio ou pour pizza |
| 60 g de | farine semoule |
| 17 g de | sel |
| 380 ml de | eau |
| 5 g de | levure fraîche |
| 500 g de | Elvea passata au basilico |

Toppings

| |
|----------------------------------|
| mozzarella |
| burrata |
| tomates cerises, coupées en deux |
| lamelles de courgettes |
| feuilles de basilic |
| pignons de pin |

Préparation

1. Dans un bol disposer la farine + la farine semoule avec la levure et l'eau. Pétrir au robot 2 minutes puis ajouter le sel. Pétrir encore 5 minutes. Laisser lever la pâte toute la nuit au frigo (recouvrir le bol de papier film et humidifier légèrement moi je fais un petit spritz d'eau)
2. Le lendemain +/- 3-4h avant de cuire les pizzas sortir la pâte du frigo et laisser 1h à température.
3. Former ensuite 4 boules et laisser lever à température ambiante pendant 2-3h avec farine en dessous + par dessus avec papier film déposé délicatement
4. Disposer de la farine sur le plan de travail, étaler la pâte avec vos mains du centre vers l'extérieur. Garnir de sauce tomate, mozzarella et lamelles de courgettes
5. Enfournier pour 2-3 minutes dans un four à pizza (si four classique 12-15 minutes à la chaleur la plus forte)
6. A la sortie du four garnir de tomates cerises, burrata, pignon de pin et basilic
7. Déguster!

(Recette pâte à pizza pour 4 boules)





Elvea, L'Italie chez vous

