



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Un sapin de Noël en pizza



### Ingrédients pour 4 Personnes

500 g de	farine
1 cuillère à café de	sel
1 cuillère à soupe de	huile d'olive
10 g de	levure fraîche
250 ml de	d'eau tiède
	mini-boules de mozzarella
	ELVEA Pizza a Casa
	origan
	fromage parmesan

### Préparation

1. Mélanger au robot la farine, la levure, l'huile et l'eau
2. Pétrir la pâte et ajouter le sel, pétrir 5-10 minutes
3. Recouvrir le bol d'un essui humide et laisser lever 1h
4. Retravailler la pâte et couper la en plusieurs morceaux (12 à 15 morceaux)
5. Sur un plan de travail fariné, étaler un morceau de pâte, ajouter un peu de pizza a casa Elvea, de l'origan, une bille de mozzarella
6. Refermer la pâte en formant une petite boule
7. Répéter l'opération avec chaque morceau de pâte
8. Disposer les boules sur une feuille de papier sulfurisé en formant un sapin ou une couronne
9. Laisser reposer 30 minutes
10. Cuire 10-15 minutes à 220°
11. Sortir du four, ajouter un peu de parmesan par-dessus et quelques tomates cerises pour faire la décoration du sapin
12. Accompagner d'un petit pot de sauce tomate pour tremper.





*Elvea, L'Italie chez vous*

Info recette: simply morane

