



Elvea, festa all'italiana

Pizza con datterini rossi pelati e burrata



ingredienten voor 1 Persone

Deeg

| | |
|---------------------------|----------------|
| 200 g di | 00 fiore |
| 1 dl de | acqua |
| 18 g di | lievito fresco |
| 2 cucchiaini da tavola di | olio d'oliva |
| 1 cucchiaino da caffè di | sale |
| 1 pizzico di | zucchero |

Topping

| | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| 1 bulbi | burrata |
| 150 g di | rucola |
| 4 cucchiaini da tavola di | ELVEA Pomodori datterini rossi pelati |

Preparazione

- Spargi la farina sul piano di lavoro e forma nel centro una piccola conca. Amalgamavi olio, sale e zucchero. Sciogli il lievito fresco in acqua e versa nella farina il miscuglio di lievito.
 - Impasta a mano il composto, fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio. Appallottola l'impasto, copri con un panno pulito e lascia lievitare per almeno 90 minuti in un luogo caldo, o per una notte in frigorifero, coperto con pellicola.
 - Appena prima di infornare, stendi l'impasto e appiattiscilo con le punte delle dita fino allo spessore desiderato. Inizia in centro e lavora verso i bordi, facendo al contempo ruotare la pizza su se stessa.
 - Farcisci la pizza con 4 cucchiaini di pomodori datterini rossi pelati, e infornala. La durata della cottura in forno dipende dalla temperatura del forno. Ma si vede facilmente quando la pizza è pronta: la crosta inizia a scurirsi, e gli ingredienti si sciolgono. Tieni perciò sempre d'occhio la tua pizza.
 - Disponi a freddo burrata e rucola sulla pizza appena sfornata.
- Pizza con Pepe – Ambiente culinario





Elvea, festa all'italiana

