



Elvea, festa all'italiana

Pizza con porcini e scamorza affumicata



ingredienten voor 1 Persone

Deeg

1 dl de	acqua
18 g di	lievito fresco
2 cucchiari da tavola di	olio d'oliva
1 cucchiaino da caffè di	sale
1 pizzico di	zucchero
3 cucchiari da tavola di	ELVEA Passata di datterini 100% toscano (Selezione del Maestro)

Topping

100 g di	scamorza affumicata
	salvia croccante
150 g di	lardo grattugiato

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.
 - Condisci la pizza con la passata di pomodoro, la scamorza, i funghi porcini e la salvia, 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.
 - Grattugia il lardo a freddo sulla pizza appena sfornata.
- Pizza con Peppe – Ambiente culinario





Elvea, festa all'italiana

