



*Elvea, festa all'italiana*

## Pizza con salamino e carciofi



### ingredienten voor 1 Persone

#### Deeg

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| 200 g di                 | 00 fiore       |
| 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       |

#### Topping

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| 200           | mozzarella             |
| 100 g di      | ELVEA Pomo e Peperoni  |
| 10 fettine di | salame cacciatore      |
| 2             | carciofi (in conserva) |
| 200 g di      | mozzarella             |

### 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 il concentrato di pomodoro, il salame, i carciofi e la mozzarella, 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.

Pizza con Pepe – Ambiente culinario

