



*Elvea, festa all'italiana*

## Pizza italiana



### ingredienten voor 1 Persone

|                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| 200 g di                 | 00 fiore                        |
| 100 ml di                | acqua                           |
| 18 g di                  | lievito fresco                  |
| 2 cucchiari da tavola di | olio d'oliva                    |
| 1 cucchiaino da tè di    | sale                            |
| 1 pizzico di             | zucchero                        |
| 250 g di                 | ELVEA Pizza a Casa              |
| 3 bulbi                  | mozzarella sminuzzata           |
| 2 fettine di             | pancetta, tagliata a listarelle |
| 2 fettine di             | Prosciutto di Parma, a strisce  |
| 6                        | olive nere (snocciolate)        |
| 6                        | pomodori seccati al sole        |
| 1 manciata di            | rucola                          |

### Preparazione

- Distribuisci la farina sul tuo piano di lavoro e forma una fossetta. Aggiungi l'olio d'oliva, il sale e lo zucchero. Sciogli il lievito fresco nell'acqua tiepida. Versa il lievito sciolto nella farina.
  - Impasta il composto con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio. Appallottola l'impasto. Coprilo con un asciugamano da cucina pulito e lascialo lievitare per almeno 90 minuti in un luogo caldo.
  - Spiana l'impasto fino a ottenere un foglio il più possibile sottile. Utilizza farina in eccesso per evitare che l'impasto si attacchi al piano di lavoro e al mattarello.
  - Spalma sulla base di impasto ELVEA Pizza a Casa.
  - Distribuisci sulla superficie le fettine di mozzarella. Disponi ora i restanti ingredienti, ad eccezione della rucola.
  - Fai cuocere la pizza per 10 - 12 min in forno preriscaldato a 250° C (o più!). Se possibile utilizza una pietra da pizza, che collochi nel forno quando lo preriscaldi, e inserisci la temperatura più elevata. La pietra immagazzina il calore e la base della pizza viene immediatamente resa croccante. Dopo ca. 8 minuti la pizza è pronta.
  - Completa con una manciata di rucola e servi subito.
- Suggerimento: Hai poco tempo? Nel tuo supermercato sono anche disponibili basi per pizza già pronte.

