Elvea, een feest uit Italië

Pizza met lardo, datterini en truffel

Ingredienten voor 4 Personen

200 g	bloem
1 eetlepel	olijfolie
snuifjes	zout
1 koffielepel	suiker
20 g	verse gist
14 cl	water
75 g	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
eetlepels	olijfolie
50 g	dun gesneden lardo
50 g	fontinakaas
	peper
5 g	verse truffel

Bereiding

Strooi de bloem uit op je werkblad en maak in het midden een kuiltje.
Meng de olijfolie, het zout en de suiker erdoor.
Los de verse gist op in het water en giet het gistmengsel bij de bloem.
Kneed het mengsel met de hand tot een homogeen en glad deeg.
Rol het deeg tot een bol, dek af met een schone keukenhanddoek en laat minstens 90 minuten rijzen op een warme plaats, of een nacht in de koelkast onder vershoudfolie.
Rol net voor het bakken het deeg uit en duw het met de vingertoppen plat tot de gewenste dikte.
Begin in het midden en werk naar de randen toe, terwijl je de pizza ondertussen ronddraait.
Verwarm de oven op 200 °C.
Snijd de tomaatjes in tweeën.
Besprenkel de bodem met olijfolie en leg hierop de lardo, de tomaatjes en de plakjes fontinakaas.
Kruid met peper van de molen.
Bak de pizza 8 minuten in de oven.
Haal uit de oven en schaaf de truffel over de pizza.

Elvea, een feest uit Italië

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme