



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pizza à la tomate, ail et parmesan



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| 200 g de              | farine             |
| 1 cuillère à soupe de | huile d'olive      |
| pincées de            | sel                |
| 1 cuillère à café de  | sucré              |
| 20 g de               | levure fraîche     |
| 14 cl                 | eau                |
| cuillères à soupe de  | ELVEA Pizza a Casa |
| 4 gousses d'          | ail                |
| cuillères à soupe de  | huile d'olive      |
|                       | poivre             |
| 70 g de               | fromage parmesan   |

### Préparation

Versez la farine sur votre plan de travail et faites un puits au milieu.

Mélangez-y l'huile d'olive, le sel et le sucre.

Délayez la levure fraîche dans un peu d'eau et versez ce mélange dans la farine.

Pétrissez le mélange jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse.

Roulez la pâte en boule, couvrez-la d'un linge de cuisine propre et laissez-la lever au moins 90 minutes dans un endroit chaud, ou une nuit au réfrigérateur emballée dans du film alimentaire.

Abaissez la pâte juste avant la cuisson et appuyez du bout des doigts pour lui donner l'épaisseur souhaitée.

Travaillez du milieu vers l'extérieur, tout en faisant tourner la pizza par quarts de tour pour lui donner une forme bien ronde.

Préchauffez le four à 200°C.

Répartissez le Pizza a casa sur le fond et saupoudrez d'ail émincé.

Aspergez d'huile d'olive et poivrez au moulin.

Râpez la moitié du parmesan par-dessus.

Faites cuire 8 minutes au four.

Retirez la pizza du four et râpez le reste de fromage par-dessus.





*Elvea, L'Italie chez vous*



De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

