Elvea, L'Italie chez vous

Pizza sauce tomate, anchois et mozzarella di bufala

Ingrédients pour 4 Personnes

200 g de	farine
1 cuillère à soupe de	huile d'olive
pincées de	sel
1 cuillère à café de	sucre
20 g de	levure fraîche
14 cl	eau
cuillères à soupe de	ELVEA Pizza a Casa
poignée de	ELVEA Tomates Datterini pelées jaunes (Selezione del Maestro)
poignée de	basilic frais
poignée de	origan
2 gousses d'	ail
0,50 boules de	mozzarella de buffle
1 cuillère à café de	basilic séché
12	filets d'anchois salés
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
	poivre noir

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.
Coupez les datterini en deux, ciselez les herbes et émincez l'ail.
Coupez la mozzarella en tranches.

Elvea, L'Italie chez vous

Répartissez quelques cuillères de Pizza a casa sur le fond.
Parsemez d'ail et de basilic séché.
Disposez la mozzarella et les anchois.
Aspergez d'huile d'olive et faites cuire 8 minutes au four.
Terminez avec poivre du moulin, basilic et origan.

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