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 cucchiai 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 asciugamani 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. Disponivi 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.