



PIZZA BLANCHE AU SAN DANIELE AOP

A savoir : dans cette pizza j'ai utilisé un fromage à pâte molle et d'affinage court. Vous pouvez également utiliser du *stracchino* (également appelé *crescenza*), un fromage issu de la région Lombardie, frais, riche, sans croûte et à la pâte blanche et crémeuse.



Ingrédients pour 6/8 pizzas : 500gr de farine T55, 1 sachet de levure de boulanger déshydratée, 1 c. à café de sel fin, 1 c. à soupe d'huile d'olive, 300ml d'eau.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2015 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Pour la garniture : 400gr de Casatella Trevigiana DOP (ou stracchino), 10 tranches de jambon cru San Daniele, un bouquet de basilic, huile d'olive extra vierge.

Versez la farine, la levure, le sel et l'huile d'olive dans le bol du robot, muni du crochet. Ajoutez l'eau petit à petit : il est possible que vous en ayez trop ou pas assez car chaque farine absorbe l'eau de manière différente. Vous devez obtenir une pâte lisse, qui ne colle pas. Travaillez-la pendant une dizaine de minutes, puis couvrez avec un torchon et laissez-la lever pendant 2 heures environ.

Divisez la pâte en 6 ou 8 boules, en fonction de la taille souhaitée. Étirez-les avec les mains ou un rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné. Transférez-les ensuite sur la plaque du four, recouverte de papier sulfurisé. Garnissez avec le fromage en morceaux et enfournez une quinzaine de minutes dans le four chaud à 210°C. Sortez les pizzas, ajoutez le jambon cru, quelques feuilles de basilic et un filet d'huile d'olive. Servez immédiatement.