

Πίτσα με τρούφα και τοματίνια

Υλικά

Για τη ζύμη

- 400g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 250ml νερό
- 10g μαγιά ξερή
- 10g αλάτι
- Λίγη ζάχαρη
- 10g ηλιέλαιο
- Λίγο φρέσκο θυμάρι

Για το γαρνίρισμα

- **100g Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)**
- 250g φρέσκια μοτσαρέλα
- Παρμεζάνα τριμμένη
- Λίγα τοματίνια

Εκτέλεση

1. Βάζουμε όλα τα υλικά για τη ζύμη στον κάδο του μίξερ και ανακατεύουμε με το γάντζο στη χαμηλή ταχύτητα για 4 λεπτά.
2. Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για 1 ώρα σκεπασμένο σε ζεστό μέρος.
3. Ανοίγουμε το ζυμάρι σε μακρόστενες βάσεις πίτσας και ψήνουμε σε σχάρα για 1 λεπτό από κάθε πλευρά.
4. Απλώνουμε πάνω στη βάση την Πάστα Τρούφας προσθέτουμε τη μοτσαρέλα, τα τοματίνια και ρίχνουμε από πάνω την τριμμένη παρμεζάνα.
5. Ψήνουμε στους 190°C για περίπου 10 λεπτά.