



Elvea, een feest uit Italië

Pizza con datterini rossi pelati e burrata



Ingredienten voor 1 Personen

Deeg

| | |
|---------------|------------|
| 200 g | 00-bloem |
| 1 dl | water |
| 18 g | verse gist |
| 2 eetlepels | olijfolie |
| 1 koffielepel | zout |
| 1 snuifje | suiker |

Topping

| | |
|-------------|--------------------------------------|
| 1 bol | burrata |
| 150 g | rucola |
| 4 eetlepels | ELVEA Rode Gepelde Datterini tomaten |

Bereiding

- Strooi de bloem uit op je werkblad en maak in het midden een kuiltje. Meng de olijfolie, het zout en de suiker erdoor. Los de verse gist op in het water en giet het gistmengsel bij het bloem.
- Kneed het mengsel met de hand tot een homogeen en glad deeg. Rol het deeg tot een bol, dek af met een schone keukenhanddoek en laat minstens 90 minuten rijzen op een warme plaats of een nacht in de koelkast, onder vershoudfolie.
- Rol net voor het bakken het deeg uit en duw het met de vingertoppen plat tot de gewenste dikte. Begin in het midden en werk naar de randen toe, terwijl je de pizza ondertussen ronddraait.
- Beleg de pizza met 4 eetlepels rode gepelde Datterini tomaten en bak af in de oven. Hoe lang een pizza moet bakken, hangt af van de warmte van je oven. Maar het is makkelijk te zien wanneer je pizza klaar is, eens de korst begint te bruinen en de ingrediënten smelten. Hou je pizza dus regelmatig in het oog.
- Desser de de burrata en rucola koud op de gebakken pizza.

Pizza met Peppe - Culinaire Ambiance





Elvea, een feest uit Italië

