



Elvea, een feest uit Italië

Gefrituurd pizzadeeg met pomo e peperoni



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|---------------|-----------------------|
| 200 g | bloem |
| 1 eetlepel | olijfolie |
| snuifjes | zout |
| 1 koffielepel | suiker |
| 2 g | verse gist |
| 14 cl | water |
| 1 potje | ELVEA Pomo e Peperoni |
| 100 g | groene olijven |
| handvol | oregano |
| handvol | rucola |
| 70 g | Parmezaanse kaas |
| | truffelschaafsels |

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 de 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 het deeg uit tot 3 mm dikte.

Snijd in reepjes van 4 bij 0,5 cm.

Frituur op 165 °C tot ze opblazen en mooi goudbruin zijn.

Laat ze uitlekken op keukenrol.

Verdeel de pomo e peperoni, de olijven en het gefrituurde deeg over de borden. Werk af met oregano, rucola en parmezaan- en truffelschaafsels.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

