Elvea, een feest uit Italië

Pizza met datterini, rucola, pesto en parmezaan

Ingredienten voor 4 Personen

200 g	bloem
1 eetlepel	olijfolie
snuifjes	zout
1 koffielepel	suiker
20 g	verse gist
14 cl	water
120 g	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
eetlepels	basilicumpesto
handvol	rucola
50 g	parmezaanschaafsels

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 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.
Verwarm de oven op 200 °C.
Besmeer de bodem met de pesto en beleg met gehalveerde tomaatjes.
Bak 8 minuten in de oven.
Werk af met rucola en parmezaanschaafsels.

Elvea, een feest uit Italië

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme