



Elvea, een feest uit Italië

Pizza met tomaat, knoflook en parmezaan



Ingredienten voor 4 Personen

200 g	bloem
1 eetlepel	olijfolie
snuifjes	zout
1 koffielepel	suiker
20 g	verse gist
14 cl	water
eetlepels	ELVEA Pizza a Casa
4 teentjes	knoflook
eetlepels	olijfolie
	peper
70 g	Parmezaanse kaas

Bereiding

1. 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.
2. 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.
3. Verdeel de pizza a casa over de bodem en bestrooi met gesnipperde knoflook. Besprenkel met olijfolie en kruid met peper van de molen. Rasp hierover de helft van de parmezaan.
4. Bak 8 minuten in de oven. Haal de pizza uit de oven en rasp de rest van de kaas erover.

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

