Elvea, een feest uit Italië

Pizza met tomatensaus, ansjovis en buffelmozzarella

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
handvol	ELVEA Gele gepelde Datterini tomaten (Selezione del Maestro)
handvol	verse basilicum
handvol	oregano
2 teentjes	knoflook
0,50 bollen	buffelmozzarella
1 koffielepel	gedroogde basilicum
12	gezouten ansjovisfilets
2 eetlepels	olijfolie
	zwarte peper

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.
Halveer de datterini en snipper de kruiden en de knoflook.
Snijd de mozzarella in plakken.
Verdeel enkele eetlepels pizza a casa over de bodem.

Elvea, een feest uit Italië

Besprenkel met knoflook en gedroogde basilicum.
Beleg met de mozzarella en ansjovis.
Besprenkel met olijfolie en bak 8 minuten in de oven.
Werk af met peper van de molen, verse basilicum en oregano.

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