Elvea, een feest uit Italië

Pizza met vijgen en gorgonzola

Ingredienten voor 4 Personen

200 g	bloem
1 eetlepel	olijfolie
snuifjes	zout
1 koffielepel	suiker
20 g	verse gist
14 cl	water
lepels	ELVEA Pizza a Casa
0,50	rode ajuinen
1 eetlepel	olijfolie
2 eetlepels	balsamico-azijn
blaadjes	salie
3	vijgen
50 g	pijnboompitten
100 g	gorgonzola
	peper

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. Snijd de ui in reepjes en stoof deze even in een beetje olie. Blus met de balsamico. Lepel de pizza a casa op de bodem. Snipper de salie en strooi die over de bodem. Verdeel de vijgen in zessen en leg ze op de bodem, samen met de ui. Bestrooi met pijnboompitten. Brokkel hierover de gorgonzola en kruid met peper van de molen.
4. Bak 8 minuten in de oven.

Elvea, een feest uit Italië

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

Recept info: Harry Belmans