



*Elvea, een feest uit Italië*

## Een kerstboom van pizza



### Ingredienten voor 4 Personen

500 g	bloem
1 theelepel	zout
1 eetlepel	olijfolie
10 g	verse gist
250 ml	warm water
	mini-mozzarellabolletjes
	ELVEA Pizza a Casa
	oregano
	Parmezaanse kaas

### Bereiding

1. Meng de bloem, bakpoeder, olie en water in een keukenmachine.
2. Kneed het deeg en voeg het zout toe, kneed gedurende 5-10 minuten.
3. Dek de kom af met een vochtige handdoek en laat 1 uur rusten.
4. Kneed het deeg opnieuw even en snijd het in verschillende stukken (12 tot 15 stukken).
5. Leg een stuk deeg op een bebloemd werkblad, voeg een beetje Elvea pizza a casa, oregano, een bolletje mozzarella-kaas toe.
6. Vorm een kleine bal met het deeg.
7. Herhaal met elk stuk deeg.
8. Schik de ballen op een vel bakpapier en vorm een dennenboom of een krans.
9. Laat 30 minuten rusten.
10. Bak 10-15 minuten op 220° C
11. Haal uit de oven, voeg een beetje parmezaanse kaas toe en een paar kerstomaten om de boom te versieren.
12. Serveer met een klein potje tomatensaus om in de dippen.





*Elvea, een feest uit Italië*

Receipt info: simply morane

