



*Elvea, een feest uit Italië*

## Pizza zucchini burrata



### Ingredienten voor 4 Personen

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| 570 g  | biologische witte bloem of pizzameel |
| 60 g   | griesmeel                            |
| 17 g   | zout                                 |
| 380 ml | water                                |
| 5 g    | verse gist                           |
| 500 g  | ELVEA passata met basilicum          |

### Toppings

|                         |
|-------------------------|
| mozzarella              |
| burrata                 |
| kerstomaten, gehalveerd |
| courgetteplakjes        |
| basilicumblaadjes       |
| pijnboompitten          |

## Bereiding

1. De bloem + het griesmeel met gist en water in een kom doen. 2 minuten kneden met de keukenrobot en dan zout toevoegen. Nog 5 minuten kneden. Het deeg de hele nacht in de koelkast laten rijzen (de kom afdekken met folie en lichtjes bevochtigen, ik besprenkel met een klein beetje water)
2. De volgende dag +- 3-4 uur vóór het bakken van de pizza's het deeg uit de koelkast halen en 1 uur bij kamertemperatuur laten rusten.
3. Vervolgens 4 bollen vormen, bloem eronder en erover strooien, voorzichtig folie erover leggen en 2 tot 3 uur laten rijzen bij kamertemperatuur
4. De bloem over het aanrecht strooien en het deeg met uw handen vanuit het midden naar buiten uitspreiden. Garneren met tomatensaus, mozzarella en courgetteplakjes
5. 2-3 minuten bakken in een pizzaoven (conventionele oven: 12-15 minuten op de hoogste stand).
6. De pizza uit de oven halen en garneren met kerstomaten, burrata, pijnboompitten en basilicum.
7. Smakelijk!

(recept voor 4 bollen pizzadeeg)





*Elvea, een feest uit Italië*

