Elvea, een feest uit Italië

Pinsa met tomaat, mozzarella en ansjovissaus

Ingredienten voor 2 Personen

1 bol	mozzarella
blaadjes	oregano
1 handvol	basilicumblaadjes
350 g	Elvea Pelati
3	opgelegde ansjovisfilets
1 teentje	look
25 g	broodkruim
	olijfolie

Voor het pinsadeeg

650 g	tarwebloem
20 g	sojabloem
30 g	rijstbloem
500 ml	water
15 g	verse gist
10 ml	olijfolie
10 g	zout
25 g	griesmeelbloem

Bereiding

1. Meng de tarwe-, soja- en rijstbloem in een kom. Voeg al roerend, beetje per beetje, de helft van het water toe. Meng nu ook de gist onder de bloem en vervolgens de rest van het water. Voeg als laatste het zout en de olijfolie toe en roer alles nog eens goed onder elkaar. Stort het deeg op het aanrecht en kneed goed, voeg af en toe een snuifje van de griesmeelbloem toe tot je een mooi deeg bekomt. Verdeel het deeg in twee en leg er een keukenhanddoek over, laat 3 uur rusten op het aanrecht en daarna nog eens 24 uur in de koelkast.
2. Duw na het rusten de deegbolletjes lichtjes plat met je vingers tot ze een ovale vorm hebben. Neem een ovenplaat, wrijf deze in met een laagje olijfolie en leg er de pinsadeegjes op. Beleg ze met enkele tomaatjes en enkele verse blaadjes basilicum. Bestrooi met een snuifje oregano. Zet de pinsa 5 à 7 minuten in een voorverwarmde oven van 250 graden.
3. Snij de buffelmozzarella in plakjes en bak het broodkruim krokant aan in een droge pan.

4. Doe een scheut olijfolie in een pan. Snij de look fijn en bak deze even aan. Voeg nu ook de ansjovis toe aan de pan en laat meebakken. Doe als laatste jus van de tomaatjes erbij.
5. Beleg de pinsa nog met de plakjes buffelmozzarella, de ansjovissaus en een scheutje olijfolie. Werk af met het broodkruim.

- In samenwerking met njam!
- Recept van Peppe Giacomazza, zoals gezien in 'In de mix 6'
- Foto's van Kaat Bosch

Recept info: Peppe Giacomazza