Elvea, een feest uit Italië

Groentepizza puttanesca

Ingredienten voor 4 Personen

4	teentjes	look
8		opgelegde ansjovisfilets uit blik, fijngehakt
2		verse rode chilipepers, zonder pitjes, fijngehakt
3	eetlepels	zwarte olijven, fijngehakt
3	eetlepels	kappertjes, fijngehakt
2	handen	kerstomaten, gehalveerd
400	g	ELVEA Passata Natuur
1	handvol	verse basilicum, fijngehakt
		peper
		zout
0,25		bloemkool, in roosjes
210	g	volkorenbloem
2	eetlepels	olijfolie
1	koffielepel	zout
80	g	water
18	g	verse gist
70	g	Elvea Tomatenconcentraat
1	blik	artisjok
1	handje	verse basilicum
150	g	stracciatella-kaas
		peper

Bereiding

Maak de saus:

Verhit een scheutje olijfolie in een pot op het vuur. Voeg de look en ansjovis toe, en daarna de chilipeper, de olijven, de kappertjes en de kerstomaatjes. Fruit aan gedurende een tweetal minuten. Breng op smaak met peper. Doe de passata en de basilicum erbij en laat het geheel garen onder een deksel.

Maak de pizza:

Verwarm de oven voor op 250 graden.

Rasp de bloemkoolroosjes fijn (tot de structuur van rijst). Strooi de volkorenbloem uit op het werkblad en maak een kuiltje. Meng de bloemkoolrijst, de olijfolie en het zout erdoor. Los de verse gist op in het water

samen met het tomatenconcentraat. Giet het gistmengsel bij de bloem. Kneed het mengsel met de hand tot een homogeen en glad deeg. Dek het deeg af met een schone keukenhanddoek en laat minstens 90 minuten rijzen op een warme plaats of gedurende een hele nacht in de koelkast.

Giet de artisjokken af, snijd ze in stukjes en bak in een hete pan goudbruin. Snijd enkele blaadjes van de bloemkool fijn en voeg bij de artisjokken in de pan. Laat enkele minuten meebakken.

Rol het gerezen pizzadeeg uit in één grote pizza of twee kleintjes. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat en verdeel er wat puttanescasaus over. Beleg vervolgens met de gebakken artisjokken en bloemkoolblaadjes. Bak de pizza gedurende 12 à 15 minuten in de oven.

Haal de pizza uit de oven en werk met voor het serveren nog af met wat stracciatella-kaas en verse basilicum.