



Elvea, een feest uit Italië

Bloederige pizzaskulls



Ingredienten voor 2 Personen

200 g	bloem
5 g	zout
10 g	olijfolie
120 g	lauw water
5 g	droge gist
5 g	kristalsuiker
100 g	ELVEA pastasaus Arrabbiata
75 g	geraspte mozzarella kaas
50 g	salami
2 g	Rasta Pasta kruidenmix

Bereiding

1. Los de gist en het suiker op in het lauw-warm water en zet een kwartiertje aan de kant.
2. Doe de bloem met het zout en de olie in de keukenrobot en voeg het gistwater toe. Kneed tot een mooi deeg.
3. Weeg 6 deegstukken af (ongeveer 55 gram) en laat 30 minuten liggen onder een handdoek.
4. Duw de deegstukken plat tot een halve centimeter dik.
5. Lepel in het midden een lepel van de pastasaus*. Blijf telkens minstens 1 centimeter van de buitenkant van het deeg!
6. Snij de pepperoni salami schijfjes in kleinere stukken en verdeel deze over de 6 deegstukken.
7. Werk bovenaan af met de geraspte mozzarella en verdeel de kruiden.
8. Breng de buitenkant naar binnen toe en plooi het deegstuk samen zodat de vulling niet weg kan.
9. Leg de deegstukken in de schedelvorm met de naad naar boven.**
10. Leg een handdoek bovenop de vorm en laat nog 45 minuten rusten.
11. Verwarm de oven voor op 210°C.
12. Bak in het midden van de oven gedurende 15 minuten. Let op, baktijden kunnen variëren van oven tot oven dus hou dit in de gaten.
13. Serveer direct. Je kan ze ook laten afkoelen en in de diepvries bewaren om dan terug op te warmen in





Elvea, een feest uit Italië

een warme oven van 180°C warme lucht.

* Dit recept kan je ook maken met de Elvea Pizzasaus Arrabbiata.

** Dit recept is voor 6 doodshoofden. Bakvorm kan je [hier](#) kopen.

