Elvea, een feest uit Italië

Italiaanse pizza

Ingredienten voor 1 Personen

200	g	00-bloem
100	ml	water
18	g	verse gist
2	eetlepels	olijfolie
1	theelepel	zout
1	snuifje	suiker
250	g	ELVEA Pizza a Casa
3	bollen	gemalen mozzarella
2	sneetjes	pancetta, in reepjes gesneden
2	sneetjes	Parmaham, in reepjes
6		zwart olijven (ontpit)
6		zongedroogde tomaatjes
1	handvol	rucola

Bereiding

- Strooi de bloem uit op je werkblad en maak een kuiltje. Meng de olijfolie, het zout en de suiker erdoor. Los de verse gist op in het lauwe water. Giet het gistmengsel bij de bloem.
- Kneed het mengsel met de hand tot een homogeen en glad deeg. Rol het deeg tot een bol. Dek het af met een schone keukenhanddoek en laat het minimum 90 minuten rijzen op een warme plaats.
- Rol het deeg zo dun mogelijk uit. Gebruik extra bloem om te vermijden dat je deeg aan je werkblad en deegrol plakt.
- Bestrijk de deegbodem met de ELVEA Pizza a Casa.
- Verdeel er de schijfjes mozzarella over. Schik er nu de resterende ingrediënten op m.u.v. de rucola.
- Bak de pizza gedurende 10 à 12 min in een op 250° C (of hoger!) voorverwarmde oven. Gebruik indien mogelijk een pizzasteen die je in de oven plaatst als je hem gaat voorverwarmen en stel de hoogste temperatuur in. De steen slaat de hitte op en je bodem wordt onmiddellijk krokant gebakken. Na een 8-tal minuten is je pizza klaar.
- Werk af met een handje rucola en serveer meteen.

Tip: Heb je weinig tijd? Er zijn ook kant-en-klare pizzabodems verkrijgbaar in je supermarkt.