



Heart-Shaped Pizza

VALENTIJNS HOOFDGERECHT

Ingrediënten

Voor het deeg:

- 500 gr. Bloem
- 7 gr. Gist
- 10 gr. Zout
- 300 ml. Water
- 2 el. Olijfolie

Voor de pizza:

- 200 gr. Passata
- 40 gr. Serranoham
- 60 gr. Pesto genovese
- 1 bol Burrata
- 5 gr. Verse basilicum
- Snufje Italiaanse kruiden



Bereiding

Het deeg

1. Mix alle ingrediënten voor het deeg in een kom. Meng dit met je handen tot een samenhangend deeg. Kneed het deeg goed door voor 8 tot 10 minuten, laat het vervolgens 15 minuten rusten.
2. Verdeel het deeg in gelijke bollen, afhankelijk van de hoeveelheid pizza's. Laat het deeg afgedekt op kamertemperatuur rijzen voor een ruim uur.
3. Druk de deegbollen uit tot cirkels van ca. 30 cm, dit kan ook met een deegroller.

De pizza

1. Beleg de pizza met de passata, serranoham, pesto en burrata. Spreuk hier de Italiaanse kruiden overheen.
2. Bak de pizza voor 10 tot 15 minuten af in de oven, voorverwarmd op 250 graden.
3. Garneer de pizza met verse basilicum.

