Pizza burrata en foglia



Ingrediënten

- Basis pizzadeeg voor 10 pizza's:
- 1200g bloem type 00 geschikt voor pizza
- 700g water
- 30g zout
- 14g droge gist
- Toppings: 15g Ardo Provençaalse kruidenmix - Ardo Gegrilde aubergine parilla - schijven - Ardo Spinazie 'foglia' of iqf - Ardo Kerstomaten - Tomatencoulis - Rode ajuin - Olijfolie - Burrata - Rucola

Methode

1. Kneed de ingrediënten voor het deeg tot een elastisch geheel. Laat rijzen tot het volume is verdubbeld. Verdeel in 10 stukken en maak bolletjes. Laat opnieuw rijzen. Vorm een dunne bodem (zonder deegrol).
2. Besmeer de bodem met de tomatencoulis.
3. Ontdooi de spinazie, kerstomaten en de aubergines.
4. Beleg de pizza met de diverse garnituren en werk verder af met de burrata.
5. Meng de Provençaalse kruidenmix met een scheutje olijfolie en sprenkel deze over de pizza. Bak de pizza af in een hete oven op een vuurvaste steen.

6. Werk na het bakken af met wat rucola.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be