Pizza 'That’s amore'



Ingrediënten

- Basis pizzadeeg voor 10 pizza’s:
- 1200g bloem type 00 geschikt voor pizza
- 700g water
- 30g zout
- 14g droge gist
- Toppings: 1kg Ardo Grill mix à la Siciliana - 100g Ardo Kruidenmix alla Napoletana - 15g Ardo Provençaalse kruidenmix - 500g Tomatencoulis - 400gr gemalen mozzarella (*) - 1dl olijfolie - Rucola als garnituur

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) in de vorm van een hart.
2. Meng de tomatencoulis met de Provençaalse kruidenmix.
3. Bak de grill mix à la Siciliana kort in de oven.
4. Meng de Herb mix alla Napoletana met de olijfolie.
5. Besmeer de bodem met de tomatencoulis en bestrooi met de gemalen mozzarella. Verdeel de grill mix à la Siciliana over de pizza en besprenkel met

de olijfolie met de kruidenmix alla Napoletana.

6. Bak de pizza af in een hete oven op een vuurvaste steen.
7. Werk af met wat rucola.

Variatie

(*) Gebruik Violife geraspt Mozzarella smaak voor een plantaardige versie.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be