



# Pizza voor papa

## RECEPT VEGETARISCH

Sonja van de Rhoer

### Voor 4 dunne pizza's:

- 500 gram tipo 00-bloem of 540 gram gewone witte bloem plus wat extra bloem,
- 14 g gedroogde gist of 30 g verse bakkergist,
- 3 dl lauw water,
- 2 theelepels suiker, snufje zout.

**Voor het beleg:** 250 gram mozzarella, 1-2 teentjes knoflook, 250 gram spinazieblaadjes, 1 eetl. olijfolie extra vierge, peper, rasp en 2 eetl. sap van 1 biologische citroen, 3 lente-uitjes.

**Voor de kruidenpesto:** verse basilicum, dragon of munt, 1 dl olijfolie.

Voor een dun, krokant pizzadeeg, gebruik ik de Italiaanse tipo 00-bloem. Verkrijgbaar bij de Italiaanse specialiteitenzaak, de biologische winkel of gespecialiseerde supermarkt. De tipo 00-bloem heeft een fijnere korrel dan gewone bloem, neemt daarvoor meer vocht op en is gemakkelijker te kneden. Neem bij gebruik van gewone bloem iets meer bloem voor dezelfde hoeveelheid vocht.

- Los de gist en de suiker al roerende op in het lauwe water.
- Zeef intussen de bloem met een snufje zout. Maak een kuiltje in het midden van de bloem en voeg het gistmengsel toe.

- Kneed het deeg met koele hand een minuut of 10. Voel of het deeg niet te nat of te droog is. Het is goed als het nog los komt van je hand.
- Laat het deeg minimaal 1 uur op een warme plaats, afgedekt met een vochtige theedoek, rijzen.
- Kneed het vervolgens nog een keer door. Strooi wat bloem op het werkvlak en op het deeg. Rol het deeg uit tot cirkels van circa 28 cm middellijn of tot de maat van de bakplaat.
- Leg het uitgerolde deeg op een ingevette bakplaat of op bakpapier alvorens het te beleggen.
- Verwarm de oven voor op 240-250 graden C.

- Verdeel de helft van de mozzarella in plakjes over het deeg. Pel de knoflook en hak deze fijn. Meng de knoflook met de gewassen, uitgelekte en goed gedroogde spinazie en verdeel de helft over het deeg.
- Druppel er olijfolie over en zout en peper naar smaak.
- Bak de pizza circa 30 minuten op de onderste richel in de oven. Meng de in ringen gesneden lente-ui met de rest van de spinazie en verdeel over de pizza.
- Beleg met de overige plakjes mozzarella en bestrooi met citroenrasp. Druppel citroensap over de pizza.
- Pureer de gekozen kruiden en zout naar smaak met de olijfolie tot een pesto en verdeel deze over de pizza.