Pizza Bianca



Ingrédients

- 300 g bloem
- 4 g gist
- 180 ml lauwwarm water
- 3 el olijfolie
- Snuifje zout
- 2 tl Provençaalse kruiden
- 150g Violife geraspt Mozarella smaak
- 200g Violife alternatief voor zure room
- 1 grote teen knoflook
- ½ courgette
- 40 g groene olijven
- 1 rode ajuin
- Handvol verse rozemarijn
- 1 el pijnboompitten
- Rucola naar smaak
- Peper en zout

Méthode

1. Gebruik een keukenrobot met deeghaak. Voeg bloem, gist, lauwwarm water en olijfolie toe en begin te kneden.
2. Voeg na 3 minuten het zout en de Provençaalse kruiden toe. Kneed in totaal 10 minuten tot het deeg elastisch is en niet meer scheurt.
3. Vorm een bal, vet een diepe kom in met olijfolie en leg het deeg erin. Dek af met een schone, vochtige theedoek en laat 1 uur rijzen op een warme plek.
4. Meng ondertussen de Violife Vegan Zure Room met de helft van de Violife Vegan Geraspte Mozzarella. Pers de knoflook erbij en kruid met peper en zout. Zet opzij.
5. Snijd de courgette, de rode ajuin en de olijven in schijfjes. Rits de rozemarijn van de takjes en hak fijn.
6. Verwarm de oven voor op 220°C.
7. Haal het deeg uit de kom, verdeel in twee en rek uit tot twee pizzabodems. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
8. Bestrijk de bodems met een dikke laag van het Violife-mengsel. Beleg met courgette, rode ajuin en olijven. Strooi rozemarijn en pijnboompitten erover. Werk af met de resterende Violife Vegan Geraspte Mozzarella, kruid met peper en zout en besprenkel met olijfolie.
9. Bak 12 minuten in de oven. Haal eruit en serveer met rucola.

Cette recette est de Flora

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be