Pizza Foresta

Passie voor koken, passie voor veggie!
Grootkeuken en gezondheid gaan al langer dan vandaag hand in hand. Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze dat grootkeukenkoks ook de culinaire vinger aan de pols houden.

In samenwerking met Chefs**pro**Veggie ontwikkelden de leerlingen van het 6e en 7e jaar van de afdeling grootkeuken enkele lekkere én gezonde gerechten waarin groenten de hoofdrol spelen. Dit is Amber's creatie!



Ingrediënten

- 200 gr feta
- 60 groene asperges - Ardo
- 500 gr sjalot - Ardo
- 500 gr kerstomaat geel en rood
- 200 gr rucola
- 1,2 kg woudpaddestoelen mix - Ardo
- 2,5 l soya 'op te kloppen' - Alpro
- 1,5 kg bloem 00
- 10 gr gedroogde gist
- 22 gr zeezout - Verstegen
- 250 ml pizzaolie

- 20 gr Spice mix del mondo Za'atar - Verstegen
- 20 gr Spice mix del Mondo Sirtake PURE - Verstegen

Methode

1. Los de gist op in 780 gr lauw water.
2. Meng de bloem in de kneedmachine. Voeg het water toe. Voeg het zout toe. Laat kneden tot een vaste massa.
3. Voeg de olijfolie toe en laat ook dit goed doorkneden.
4. Haal het deeg uit de mengkom en bol op. Laat 30 minuten rijzen op een warme plaats.
5. Kneed het deeg na het rijzen terug door, plaats in een kom en dek af met plasticfolie. Laat 1 nacht rusten in de koelkast.
6. Kneed het deeg en portioneer. (150 gr)
7. Stoom de woudpaddestoelen kort.
8. Bak de sjalotten samen met de woudpaddestoelen en Spice Mix del mondo Sirtake PURE in olijfolie.
9. Grill de asperges kort.
10. Halveer de kerstomaten.
11. Klop de sojaroom op en breng op smaak met peper en zout.
12. Bestrijk de pizza met sojaroom, verdeel hierover de champignons, asperges en tomaat. Verkruimel de feta over de pizza en kruid af met Spicemix del mondo Za'atar.
13. Bak de pizza gedurende 12 minuten op 250°.
14. Werk af met rucola en enkel druppels olijfolie.

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be