

www.ALLESKUNNER.be

Recept

vorwerk Thermomix TM5
de Alleskunner in uw keuken

info@alleskunner.be tel 050396865



Hartjes pizza



Ingrediënten voor de deeg: 1 zakje gedroogde gist van 7gr (1 volle eetlepel) of 15gr verse gist, 400gr pizzameel (type frans krokant), 1/2 eetl zout, 30gr olijfolie + een beetje voor het aanrecht

Ingrediënten voor de coulis: 4 tomaten, 2 rode uien, 2 teentjes knoflook, 1 eetlepel kokosbloesemsuiker of bruine suiker, 1 eetlepel paprikakruiden (zachte), 1 eetlepel oregano, 1 eetlepel tijm, peper, zout, olijfolie, potje tomatenconcentraat (70gr)

Beleg voor op de pizza: Rolletje geitenkaas, gele paprika, rode paprika, 1 peer, 1 pakje gerookte varkensreepjes, klein blokje kaas (type parmezaan)

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Maak eerst de coulis voor op de pizza, doe een scheutje olijfolie in een overschotel, leg hierop de tomaten (in vier zonder kroontje), de twee teentjes knoflook en de rode uien (in 2 gesneden), 1 eetlepel kokosbloesemsuiker of bruine suiker, 1 eetlepel paprikakruiden (zachte), 1 eetlepel oregano, 1 eetl tijm, peper, zout en opnieuw een scheutje olijfolie over het geheel
- Zet in oven voor 35 minuten

- Maak ondertussen de deeg voor de pizza
- Voeg hiervoor 220 gr lauw water toe aan de mengbeker samen met de gist 1 minuten/37 graden/ snelheid 1,5
- Voeg vervolgens 400gr bloem toe, 30 gr olijfolie, zout aan de ene kant, gist aan de ander kant van de mengbeker (zijn "vijanden" van elkaar...)
- 2 minuten /deegfunctie
- Voeg een beetje olijfolie op uw aanrecht, smeer uit en leg hierop het deeg met een handdoek erop (zo droogt de deeg niet uit)
- Laat de deeg gedurende 30-40 min rijzen

- Haal ondertussen de coulis uit de oven, voeg toe aan de mengbeker samen met de tomatenconcentraat 2 minuten/snelheid 10
- Proef en kruid eventueel nog bij
- Rol de deeg na het rijzen uit, maak hartjes met een mes, smeer de coulis over de pizza's en beleg met de peer, paprika's, geitenkaas in schijfjes, werk af met de gerookte varkensreepjes en rasp er een beetje paremzaanse kaas over.
- Zet de pizza's in de oven tot de deeg mooi krokant is.