



Pizza met druiven, hazelnoten en gedroogde Italiaanse ham



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Het deeg:

1 kilogram bloem (type 00 bloem of een mengeling van 800 g type 00 bloem en 200 g semolinabloem)
1 theelepel fijn zeezout
650 ml lauw water
14 gram gedroogde gist
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel bruine suiker

De topping:

olijfolie
3 bollen mozzarella
trosje druiven
3 eetlepels rodewijnazijn
6 takjes rozemarijn
6 handen vol hazelnoten (grof gesneden)
120 gram parmezaan (geraspt)
100 gram gedroogde Italiaanse ham

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst het deeg: zeef de bloem met het zout en maak in het midden een kuiltje.
- 2.** Meng in een maatbeker 650 ml lauw water met de gist, de olijfolie en de bruine suiker.



- 3.** Laat enkele minuten staan en giet dan beetje bij beetje in het kuiltje van de bloem. Meng eerst met een vork en daarna met je handen. Kneed tot een elastisch deeg en leg dit in een bebloemde kom. Dek af en laat op kamertemperatuur 1 uur rijzen, of tot het deeg verdubbeld is in omvang. Kneed het deeg daarna opnieuw op een bebloemd werkblad. Je kunt het deeg onmiddellijk gebruiken of nog even afgedekt bewaren in de koelkast tot je het gaat gebruiken.
- 4.** Maak de pizza's: verdeel het deeg in zes porties en rol uit tot een dunne cirkel.
- 5.** Bestrijk elke pizzabodem met olijfolie. Verdeel er vervolgens de in stukjes gescheurde mozzarella over. Haal de druiven van de takjes en meng ze in een kom met wat olijfolie en rodewijnazijn. Verdeel over de pizza's, samen met de rozemarijn en de hazelnoten. Bestrooi met de Parmezaanse kaas.
- 6.** Bak elke pizza gedurende 10 minuten in een op 240 °C voorverwarmde oven en werk af met de Italiaanse ham.