

Pizza



Pizza alla Bufala

2 PIZZA'S

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 440 g diepvries pizzadeeg kant & klaar
- 🍴 4 el passata
- 🍴 150 g geraspte mozzarella
- 🍴 250 g burrata
- 🍴 45 g prosciutto crudo
- 🍴 40 g rucola
- 🍴 1 el balsamicoazijn
- 🍴 2 el extra vierge olijfolie

MATERIAAL: deegroller, pizzasteen of pizzaoven, bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Laat de bollen pizzadeeg ontdooien.
2. Schuif de bakplaten in de oven en verwarm de oven voor op 220 °C.
3. Leg een stuk bakpapier op je werkblad en leg er een bol deeg op.
4. Druk plat en duw met je vingers uit tot een pizzabodem van Ø 27 cm met een rand.
5. Maak zo beide bodems.
6. Verdeel de passata over de bodems.
7. Verdeel de geraspte mozzarella erover en breng op smaak met peper.
8. Schuif 2 pizza's met het bakpapier op de bakplaten.
9. Bak ze 8-10 minuten in het midden van de oven goudgeel en knapperig.
10. Haal de pizza's uit de oven en leg op elke pizza een halve bol burrata.
11. Verdeel de helft van de prosciutto en de helft van de rucola erover.
12. Besprenkel met de helft van de balsamico azijn en de helft van de olijfolie.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

