

Pizza



Pizza Quattro Stagioni *da Roma*

2 PIZZA'S

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 520 g koelvers pizzadeeg
- 🍳 160 g passata
- 🍳 150 g geraspte mozzarella
- 🍳 75 g kastanjechampignons
- 🍳 75 g gemarineerde artisjokharten
- 🍳 4 cherrytomaten
- 🍳 80 g prosciutto crudo
- 🍳 1 el Taggia olijven
- 🍳 10 g verse basilicum

MATERIAAL: deegroller, bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Verwarm de 2 bakplaten mee in de oven.
3. Rol het pizzadeeg uit, bestrijk elk met de helft van de passata en verdeel de kaas erover.
4. Snijd de champignons in dunne plakjes en de artisjokharten elk in 4 stukken.
5. Snijd de cherrytomaten in kwarten.
6. Leg de champignons op een kwart van de pizzabodem.
7. Leg de artisjokken op een ander kwart.
8. Verdeel de prosciutto en olijven over het derde kwart en de tomaten over het vierde kwart.
9. Schuif de pizza's op de hete met bakpapier beklede bakplaten en bak in 15-20 minuten gaar in de oven.
10. Haal de blaadjes van de takjes basilicum.
11. Haal de pizza's uit de oven en leg het basilicum op het deel van de pizza met tomaat en mozzarella.

BRON: ah.nl

