

Pizza



Pizza con patate

2 PIZZA'S

🕒 85 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 250 g tarwebloem
- 🍳 3½ g gedroogde gist
- 🍳 3 el olijfolie extra vierge
- 🍳 150 ml lauwarm water
- 🍳 1 tl zout
- 🍳 ½ el vloeibare honing
- 🍳 2 vastkokende aardappelen
- 🍳 1 takje verse rozemarijn
- 🍳 ½ teen knoflook
- 🍳 mespunt zeezoutvlokken



MATERIAAL: deegroller, pizzasteen of pizzaoven, bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Zeef de bloem boven een ruime kom en meng de gist erdoor.
2. Voeg $\frac{2}{5}$ van de olie toe en schenk al roerend met een houten lepel het lauwarm water erbij.
3. Voeg het zout en de honing toe en kneed alles met de hand tot een soepel deeg.
4. Leg in een met bloem bestoven kom en laat afgedekt met een schone theedoek 40 minuten rijzen op een warme, tochtvrije plek.
5. Verwarm de oven voor op 225 °C.
6. Kneed het deeg nogmaals door en verdeel in 2 gelijke stukken.
7. Bestuif het werkblad met bloem en rol elke bol deeg met een deegroller uit tot een rechthoek van 30 x 30 cm.
8. Leg de lappen deeg op 2 met bakpapier beklede bakplaten.
9. Beleg het pizzadeeg met de aardappelplakjes, laat ze een beetje overlappen.
10. Bestrijk elke pizza met het bakkwastje met een ½ el olie.
11. Haal de naaldjes van de takjes rozemarijn en strooi over de pizza's.
12. Bak de pizza's ca. 20 minuten in de oven.
13. Wissel de bakplaten halverwege van plek.
14. Doe ondertussen de rest van de olie en de knoflook in het hakmolentje van de staafmixer en maal tot knoflookolie.
15. Neem de pizza's uit de oven en bestrijk ze met het bakkwastje met wat knoflookolie.
16. Bestrooi de pizza's met de zeezoutvlokken en serveer direct.

BRON: ah.nl