



Italiaans, maar geen pasta!

Pizzette met roomkaas en fruit

Pizzette con crema di formaggio e frutta

2 PERSONEN

🕒 40 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

voor het deeg

- ✓ ½ pak witbroodmix
- ✓ 1 el olijfolie
- ✓ ½ tl gedroogde Italiaanse kruiden
- ✓ 1 el bloem (om te bestuiven)

voor de vulling

- ✓ 125 g pruimen of appels of peren (schoongemaakt)
- ✓ 125 g roomkaas naturel
- ✓ 1 ei (losgeklopt)
- ✓ ½ rode ui (in ringen)
- ✓ 10 g hazelnoten (grof gehakt)
- ✓ ¼ bosje tijm (alleen de blaadjes)
- ✓ 1 el honing

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar gebruik in plaats van boter de olijfolie.
2. Kneed de kruiden erdoorheen en laat rijzen zoals op de verpakking staat.
3. Kneed het deeg na het rijzen nog eens door en vorm een dikke rol van het deeg.
4. Snijd de rol in 4 gelijke stukken.
5. Bestrooi het werkvlak met een beetje bloem en druk of rol de stukjes deeg uit tot dunne lapjes.
6. Leg de lapjes op de bakplaat.
7. Verwarm de oven voor op 200°C.
8. Snijd het fruit in plakjes of partjes.
9. Roer de roomkaas los met het ei en wat peper.
10. Verdeel dit met de bolle kant van een lepel over de deeglapjes.
11. Beleg de roomkaas met de uienringen en het fruit.
12. Bestrooi met de hazelnoten en tijm en druppel er wat honing over.
13. Bak de pizzette in het midden van de oven in circa 20 minuten goudbruin en knapperig.

BRON: boodschappen.nl

