



Pinsa Romana met buffelmozzarella en olijven *Pinsa Romana con mozzarella di bufala e olive*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  pinsa basisrecept of 2 afbak-pinsa
-  130 g trostomaten
-  2 el olijfolie
-  150 g tomaten passata
-  1 el Italiaanse kruiden
-  peper
-  1 bol buffelmozzarella
-  2 takjes basilicum
-  15 zwarte ontpitte olijven

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 230°C.
2. Bereid ondertussen de topping van het deeg voor.
3. Halveer de tomaatjes en zet apart.
4. Leg de pinsa op een bakplaat.
5. Bestrijk de pinsa met de tomaten passata, beleg met tomaat, Italiaanse kruiden en peper.
6. Scheur de buffelmozzarella boven het deeg.
7. Bak in het midden van de oven 10-15 minuten gaar.
8. Garneer met verse basilicum en zwarte olijven.

BRON: eatertainment.nl

