



Mini-pizza's met pittige garnalen

10 stuks

🕒 30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g kerstomaatjes
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 ½ hoeveelheid pizzadeeg zie recept hieronder
- 🍴 semolina* voor bestuiven
- 🍴 ½ hoeveelheid pizzasaus zie recept hieronder
- 🍴 125 g mozzarella in 10 plakjes
- 🍴 200 g rauwe gepelde grote garnalen staartjes intact
- 🍴 1 rode peper in dunne plakjes
- 🍴 korianderblaadjes voor garneren

pizzadeeg basisrecept (voor 4 pizza's van 25 cm Ø)

- 🍴 500 gram brood- of pizzabloem** + extra bloem
- 🍴 2 tl gedroogde instant gist
- 🍴 2 tl zout
- 🍴 1 tl suiker
- 🍴 300 ml handwarm water
- 🍴 1,5 el olijfolie + extra voor invetten

pizzasaus basisrecept (voor 4 pizza's van 25 cm Ø)

- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 1 teen knoflook fijngesneden
- 🍴 2 tl verse marjoraan of oregano fijngesneden
- 🍴 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 🍴 snuf suiker
- 🍴 snuf cayennepeper

MATERIAAL: 2 bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

Pizzadeeg basisrecept

1. Zeef de bloem boven een grote kom.
2. Voeg de gist aan de ene kant van de kom toe en het zout en de suiker aan de andere kant.
3. Maak in het midden een kuiltje en schenk het water en de olie erin.
4. Roer vanuit het midden totdat alles goed gemengd is.
5. Kneed door tot het deeg loskomt van de kom.
6. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en kneed 5 minuten.
7. Besprenkel een kom met olijfolie, leg het deeg erin en draai het deeg om, zodat het met olie bedekt is.
8. Dek af met een schone theedoek en zet 1 uur weg tot het deeg in volume is verdubbeld.
9. Kneed het deeg in de kom kort door om de luchtballen eruit te laten ontsnappen.
10. Leg het dan op een met bloem bestoven werkvlak.
11. Bereid het deeg verder volgens het recept van de pizza van je keuze.

Pizzasaus basisrecept

12. Doe alle ingrediënten in een pan op middelhoog vuur.
13. Breng aan de kook en roer regelmatig.
14. Zet het vuur wat lager en laat de saus 10 minuten zachtjes koken tot hij dikker is, roer regelmatig.
15. Proef en breng op smaak met zout.
16. Laat voor gebruik afkoelen.

Bereiden

17. Verwarm de oven voor op 120°C.
18. Halveer de tomaten en leg ze met de snijkant boven op een bakplaat.
19. Besprenkel ze met olijfolie, bestrooi met zout en peper en rooster ze 1-1½ uur in de oven of tot ze half gedroogd zijn.
20. Verdeel het deeg intussen in 10 gelijke stukken.
21. Rol elk stuk uit tot een cirkel van 8 cm Ø.
22. Stapel de bodems op, met stukken bakpapier ertussen, bestuif ze steeds met semolina, voor je er een volgende bodem oplegt.
23. Zet 20 minuten weg om het deeg iets te laten rijzen.
24. Verhoog de temperatuur van de oven naar 250°C.



25. Bestuif de bakplaten met semolina en verdeel er de bodems over.
26. Bestrijk elke pizza met een beetje van de saus.
27. Beleg met mozzarella, tomaatjes, garnalen en rode peper.
28. Bak 6-8 minuten of tot de garnalen ondoorzichtig zijn geworden en de pizza's knapperig en goudbruin zijn.
29. Bestrooi met koriander.

TIP: *Semolina is fijn tarwegriesmeel, te koop bij supermarkten, natuurwinkels of Italiaanse delicatessenzaken.

******Brood- of pizzabloem is bloem met een hoog glutengehalte. Te koop bij Italiaanse delicatessenzaken, biologische winkels en online.

Bron: deliciousmagazine.nl