

© Céline de Cérou pour France Olive

geroosterde vegetarische pizza
met huile d'olive de Provence BOB

Voor 1 pizza:

Voor het deeg:
- *250 g bloem type 00 (of T55)*
- *5 gram zout*
- *Een snufje suiker*
- *10 g verse bakkersgist*
- *1 eetlepel olijfolie* ***Huile d'olive de Provence AOP (BOB)***

Voor de vulling:
- *1 kleine courgette*
- *1/2 aubergine*
- *2 eetlepels ricotta*
- *1 eetlepel rode pesto (zie recept hieronder)*
- *1 handvol geraspte Parmezaanse kaas*
- *1 eetlepel pompoenpitten*
- ***Huile d'olive de Provence BOB***
- *Zout, peper*

Bereidingstijd: 30 minuten
Kooktijd: 20 minuten
Rusttijd: 1,5 uur

Bereid het deeg voor: los de gist op in 50 ml lauw water met een snufje suiker. Laat het gedurende 5 minuten inwerken. Meng de bloem en het zout in een kom. Graaf een kuiltje, giet het 100 ml lauw water en de gist erin, gevolgd door de olijfolie. Kneed gedurende 10 minuten totdat u een glad en elastisch deeg verkrijgt. Dek af met een vochtige theedoek en laat 1,5 uur op kamertemperatuur rusten.
Snijd de courgette en aubergine in dunne plakjes. Bestrijk ze met olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Bak ze 10 minuten in de oven op 200 °C tot ze zacht en lichtbruin zijn.
Rol het deeg uit en bestrijk het met een dun laagje olijfolie. Verdeel de rode pesto en vervolgens de geroosterde groenten. Voeg ricotta toe en bestrooi met Parmezaanse kaas.
Bak 7 tot 10 minuten op 250 °C (of 1 minuut 30 tot 2 minuten op 485 °C indien u een pizzaoven heeft). Bestrooi na het bakken met pompoenpitten en besprenkel met olijfolie.
Voor 150 g rode pesto: maal 30 g de amandelen en 1 teenje knoflook fijn in een mixer. Voeg 50 g de gedroogde tomaten toe en mix tot een homogene textuur. Voeg 30 g de geraspte Parmezaanse kaas toe en mix nogmaals kort. Giet 5 eetlepels de olijfolie er langzaam bij terwijl u mixt, totdat u een gladde maar nog steeds licht korrelige textuur verkrijgt. Breng op smaak met 1 theelepel citroensap, 1 snufje chilipeper, zout en peper naar wens.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een intense smaak van Provence AOP te gebruiken voor zijn kruidige aroma's en rauwe artisjok, die kunnen worden aangevuld met aroma's van banaan, hazelnoten, verse amandelen en tomatenbladeren. Aan het eind van de smaak kan de pittigheid aanwezig zijn.
!U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Aix-en-Provence, Nîmes, Haute-Provence, Corsica - Oliu di Corsica, Vallée des Baux-de-Provence.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÖL jahr 2026