



## Pizza met gerookte zalm en sardines

Hoofdgerecht • oven, Vis  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Ingrediënten:

Deeg:

500 gram bloem Frans krokant  
(Soezie of Aveve)

15 gram verse gist

280 ml water

0,5 dl Olijfolie

7 gram zout

Dit deeg is voor twee pizza's  
ter grootte van een pizzasteen  
van 32 cm.

Vulling:

Tomato frito (Heinz)

Italiaanse kruiden

Champignons (in plakjes  
gesneden)

Gerookte zalmsnippers

### Bereiding

Deegbereiding:

Gist oplossen in water.

Bloem toevoegen en in de keukenmachine beginnen  
kneden.

Als de bloem en het water goed gemengd zijn de olie en  
het zout toevoegen en verder kneden tot een elastisch  
goed samenhangend deeg.

Afgedekt laten rijzen gedurende een uur.

Intussen alle ingrediënten voor de vulling klaar zetten.

Oven (met pizzasteen) aanzetten op 230 graden.

Deeg in twee helften verdelen.

Uitrollen ter grootte van de pizzasteen en op een  
bakpapier op een plaat leggen (als je het hebt is een  
ovenschip hiervoor heel geschikt).

Strijk het deeg lichtjes in met olijfolie en daarop 3  
eetlepels tomato frito dat je met een paletmes goed  
verdeelt over het deeg.

sardines (blik op water)  
groene olijven (in plakjes  
gesneden)  
mozzarella (in plakjes  
gesneden)  
Geraspte pittige kaas

Daarop strooi je Italiaanse kruiden en beleg met de helft van de ingrediënten.

Schuif de pizza met bakpapier op de steen in de oven en bak ongeveer 20 minuten. Maar belangrijker dan de tijd is om het bakproces goed te volgen en de pizza uit de oven te halen als die naar je mening een mooi gebakken bodem en korst heeft en er aantrekkelijk en licht gegratineerd uitziet.

Maak in de tijd dat de pizza in de oven staat de tweede klaar zodat die meteen in de oven kan als de eerste er uit gehaald wordt.

## Notities

Een pizza zelf maken is helemaal niet moeilijk. Je kunt variëren wat je wil en het leent zich heel goed voor restverwerking.

## Foto's

