

Witte truffelpizza met prosciutto

We maken een witte pizza op basis van mascarpone, in plaats van tomatensaus. Met prosciutto is deze witte truffelpizza het perfecte maaltje voor de vrijdagavond.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Hartig
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	90 minuten

We maken een witte pizza op basis van mascarpone, in plaats van tomatensaus. Met prosciutto is deze witte truffelpizza het perfecte maaltje voor de vrijdagavond.

Bereidwijze

1. Verwarm de pizzasteen voor op de hoogste stand van je oven, met onder en bovenwarmte. Bij mij is dit 250 graden.
2. Ik heb het deeg gemaakt in mijn keukenmachine. Meng de bloem, het zout en de gist door elkaar en voeg een deel van het water toe. De gist en het zout mogen elkaar niet aanraken, bij het vermengen gebeurt dit uiteraard wel.
3. Laat de mixer draaien met de deeghaak op de laagste stand. Als het deeg te droog is voeg je nog wat extra water toe. Voeg op het laatst een klein scheutje olijfolie toe.
4. Het deeg is klaar als het zich tot een bal vormt, die los laat van de zijanten. Het mag best nog een beetje plakkerig aanvoelen.
5. Laat het deeg ongeveer 1 uur rijzen op een warme plek onder een natte theedoek, het deeg is goed gerezen als het in volume verdubbeld is.
6. Verdeel het deeg in twee helften en maak hier bolletjes van. Laat deze ongeveer een half uurtje rusten onder een stukje folie of natte theedoek.
7. Maak in de tussentijd de truffelpasta. Meng de mascarpone met de truffeltapenade.
8. Na het rusten druk je het deeg met je handen een beetje plat. Nu ga je het deeg aan de buitenkant steeds wat verder uitrekken. Dit doe je door het deeg al ronddraaiende platter te maken met de palm van je hand, zorg dat het niet te dun wordt anders scheurt het deeg. Als je het prettiger vindt, kan je uiteraard ook een deegroller gebruiken voor het uitrollen van je pizza.
9. Bestrijk de pizza's met de truffel-mascarpone pasta.
10. Bak de pizza in ongeveer 7 minuten af op de steen. Het is handig om een pizzaschep te gebruiken, die je van te voren bestrooid met semolina meel. Dit voorkomt het plakken van het deeg aan de pizzaschep.
11. Garneer de witte truffelpizza met de prosciutto, wat rucola en Parmezaan.

Ingrediënten

- 350 gr bloem
- 250 ml lauwwarm water
- 5 gr gist
- 7 gr zout
- Scheutje olijfolie
- 4 el mascarpone
- 2 tl truffel tapenade
- 100 gr Prosciutto
- Parmezaan
- 40 gr Rucola

accessoires