



### **Romeinse Pizza**

**Benodigheden:** 500 gram 00 Pizzameel, 50 gram Semola (griesmeel), 310 gram water, 10 gram droge gist, snufje zout en suiker, 3 eetlepels olijfolie.

**Garnituur:** 8 tomaten concassées, 1 bos oregano, 300 gram gekookte ham, 350 gram Gorgonzola, Een ei, bakplaten, bakmatten.

**Garnering voor op de borden:** Gecutterde bloemkoolroosjes, 6 sinaasappelen, 1 peterselie, walnotenolie, 100 gram botersla, 1 gele wortel, mini Parisienneboor.

**Werkwijze:** Gist in lauw water oplossen. Pizzameel, griesmeel, zout en olijfolie in de keukenmachine doen en in **stand I** kort mengen, vervolgens het water toevoegen en 10 minuten kneden. Het **deeg in tweeën** verdelen, afdekken en op een warme plek **twee uren** laten rusten. **(Het deeg voor de instructie al in elkaar zetten)**

**Garnituur:** Van de zes tomaten **concassées brunoise** maken. **Gekookte ham** in kleine julienne snijden. Oregano plukken en fijnsnijden. Gorgonzola in stukken breken.

**Deeg in een 4 mm.** dunne rechthoek uitrollen, bestrijken met olijfolie, bestrooien met de concassées, ham, Gorgonzola en de oregano.

**Strak oprollen als een worst** en met een **natte taartzaag**, de rollen in **stukken van 3 cm.** snijden. Op de bakmatten leggen en **lichtelijk de bovenkant uitvouwen.**

**Bestrijken** met eierstruif, **afdekken** en 15 minuten **laten rusten.**

**In een voorverwarmde oven van 200°C. de Pizza's ongeveer 4 minuten bakken.**

**Garnering:** De schillen van de **sinaasappelen** wegsnijden en in mooie partjes snijden. **Bloemkool** in roosjes snijden en grof cutteren. Kort **zachtjes bakken** met iets roomboter en **verwennen** met iets gehakte peterselie. De **gele wortel** schillen en met de mini pommes Parisienneboor, de **wortel uitboren**. De bolletjes **vier minuten** blancheren en koud spoelen.

**Opmaak:** Op de warme borden een **eetlepel geraspte bloemkool** leggen met daarop de **partjes sinaasappel**, bolletjes wortel en bestrooien met iets botersla (mini vet sla).  
**Er naast de lauwwarme Pizza.**