

Pizza bianca met knoflookerig spicy paardenbloemblad en rozemarijolie

volkoren pizzadeeg (voor 2 pizza's)

200 g bloem

300 gram volkorenmeel

1 zakje gist

snuf zout

300 ml lauw water

beetje semolina (durumtarwe) om de bakplaat mee te bestrooien

voor de olie

75 ml olijfolie

2-3 takjes rozemarijn,

6 ansjovisjes, uit blik

1-2 teen knoflook, fijngehakt

2 kleine bollen mozzarella of 1 flinke

voor de paardenbloemblaadjes

2 handenvol paardebloemblaadjes

zeezout en versgemalen zwarte peper

2 eetl. olijfolie

1 teen knoflook, fijngehakt

1 sjalot, fijngehakt

snuf chilipeper

Kneed de ingrediënten voor het deeg in 10 minuten tot een mooie soepele bal. Lang kneden vergroot het rijsproces dus kneed echt tien minuten op een met bloem bestoven aanrecht. Leg de bal in een kom en dek af met plasticfolie. Zet op een warme plaats. Laat 1 uur rijzen.

Maak de rozemarijolie door een pannetje de olie met daarin het takje rozemarijn en de teen knoflook met de ansjovis op zo laag mogelijk vuur te verwarmen zodat de ansjovis en de knoflook smelt.

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Vet een grote bakplaat in en bestrooi met semolina.

Laat de olie 10 minuten trekken. Haal van het vuur en laat afkoelen. Vis de takjes rozemarijn eruit.

Rol de bal deeg uit tot een grote rustieke ovale lap zo groot als de bakplaat of twee individuele pizzas. Leg hem/ze erop.

Smeer de pizzabodem royaal in met de olie. U heeft misschien niet alles nodig, maar het restje olie blijft in de koelkast in een schone fles of pot tenminste een week houdbaar.

Verdeel de mozzarella er in plukjes over en breng op smaak met peper en zoutvlokken.

Bak de pizza 12 minuten net boven het midden van de hete oven.

Was intussen de paardenbloembladeren. Hak ze grof. Verhit de olie in een sauteerpan op middelhoog vuur en fruit de sjalot erin, voeg na 5 minuten de knoflook toe, fruit 1 minuut mee. Voeg de gehakte bladeren toe aan de pan en bak ze al omscheppend even

mee, draai het vuur lager en doe het deksel even op de pan zodat de groente zachter kan worden. Breng met zout en chilipeper op smaak.

Haal de pizza uit de oven, verdeel de gebakken paardenbloembladeren over de pizza en druppel er eventueel nog wat rozemarijolie overheen. Versier met paardenbloembloemblaadjes en dien heet op!