

## Gourmetpizza met spinazie en CAMBOZOLA



### Ingrediënten voor maximaal 6 personen:

#### Voor het deeg:

230 ml lauwwarm water  
1 tl honing  
7 g gedroogde gist of 20 g verse gist  
430 g tarwemeel (type 550)  
50 g harde tarwegriesmeel  
50 ml olijfolie  
1/2 tl zout

#### Voor de lichte saus:

150 g crème fraîche  
100 g roomkaas  
1 teen knoflook  
1 el peterselie  
1/2 tl zout  
1 tl zwarte peper

#### Voor de tomatensaus:

(ca. 500 ml saus)  
1 rode ui  
2 tenen knoflook  
50 ml olijfolie  
1 el bruine suiker  
400 g tomaten uit blik  
100 ml groentebouillon  
70 g tomatenpuree  
1 el oregano  
1 tl rozemarijn  
1 tl basilicum  
1 tl zout, 1 tl peper

#### Bovendien:

100 g verse spinazie  
200 g Cambozola-kaas  
Andere soorten kaas naar believen,  
groenten en garnering naar believen



## Gourmetpizza met spinazie en CAMBOZOLA



### Bereiding:

Voor het deeg:

1. Doe het water, de honing en gist in een grote kom. Meng goed door elkaar en laat afgedekt tien minuten rusten.
2. Voeg het meel, griesmeel, de olijfolie en het zout toe en meng alles door elkaar tot een homogeen deeg.
3. Vorm het deeg tot een bal en wrijf het in met wat olijfolie. Leg het in de kom en laat afgedekt twee uur rusten.
4. Vorm vervolgens met wat griesmeel kleine balletjes die ca. 20-30 g wegen (afhankelijk van de grootte van het gourmetpannetje) en druk ze plat tot kleine pizza's die in het pannetje passen (ze moeten heel dun zijn).
5. Bestrooi ze met wat griesmeel en leg ze in het pannetje. Beleg de pizza's en bak ze ongeveer 10 minuten. Als alternatief kunnen de klein pizza's ook worden voorgebakken. Hiervoor moet de oven op 200 °C hete lucht worden voorverwarmd. Leg de pizza's op een bakplaat. Prik er met een vork enkele keren in het midden in en laat ze ca. 5 minuten bakken tot ze doorbakken, maar nog licht zijn.
6. Serveer ze dan bij het gourmetstel. Leg de pizza's in de pannetjes, beleg ze naar believen en bak ze tot de kaas gesmolten is.

Voor de tomatensaus:

1. Hak de ui en knoflook fijn. Verhit olijfolie in een pan en fruit de ui en knoflook daarin aan.
2. Voeg de suiker toe en laat deze karamelliseren. Blus af met de tomaten uit blik en de groentebouillon.
3. Voeg de kruiden en specerijen toe, roer alles goed door elkaar en laat tien minuten zachtjes koken op laag vuur. Laat afkoelen.

Voor de lichte saus:

1. Hak de knoflook fijn en roer deze door de overige ingrediënten.
2. Doe twee eetlepels van het geheel in een pan en verwarm het, voeg de spinazie toe met 50 ml water en blancheer deze kort.
3. Snij de groenten, snij de kaas in dunne plakken en serveer alles op borden en in schalen bij het gourmetstel.