

## Halloween Pizza / Halloween Pizza



### Boodschappenlijst

#### Voor de basis

200 gram witte broodmeel  
200 gram volkoren tarwemeel  
7 gram zakje gedroogde gist  
250 ml warm water

#### om te serveren:

basilicum blaadjes, gescheurd

#### Voor de topping

300 ml passata  
1 teentje knoflook, geperst  
1 eetlepel olijfolie  
handje pruim tomaatjes, gehalveerd  
handje kastanje champignons, gesneden  
1 sjalot en 10 zwarte olijven, in ringen  
75 gram pecorino romano, geraspt  
1 bol mozzarella

### Zo maak je de pizzabodem

Meng de bloem en gist met een snufje zout en roer alles door elkaar in een kom.  
Giet het water erbij en meng het tot een zacht deeg,  
Kneed het deeg 1 minuut in een food processor of kneed het 5 minuten met de hand.  
Neem het deeg eruit, verdeel in 4 stukken en rol uit op een licht met bloem bestoven werkblad.  
Maak rondjes van ongeveer 15 cm doorsnede en leg ze op dik geolied bakpapier op bakplaten.

### Zo maak je de topping

Meng de passata met de knoflook olijfolie en wat peper en zout.  
Verspreid de tomatensaus over het deeg, snij ui en olijven in ringen en halveer de tomaatjes.  
Druk de groenten in de saus, dek de pizza's af en laat ze 20 minuten rijzen.  
Strooi de pecorino over de pizza's en leg de mozzarella spoken er bovenop (zie blog)

### Verwarm de oven voor op 240°C / hetelucht 220°C

Bak de pizza's 10-12 minuten tot ze knapperig en goudbruin zijn aan de randen.  
Prik de gezichten van de geesten opnieuw uit.

**Bestrooi de Halloween pizza's met de gescheurde basilicumblaadjes en serveer meteen.**

## Halloween Pizza / Halloween Pizza



### Shopping list

#### For the base

200g strong white flour  
200g strong wholewheat flour  
7g sachet easy-blend dried yeast  
250ml warm water

#### To serve:

basil leaves

#### For the topping

300 ml passata  
1 garlic clove, crushed  
1 tablespoon olive oil  
handful cherry tomatoes, halved  
handful chestnut mushrooms  
1 shallot and 10 black olives  
75g pecorino romano, grated  
1 ball of mozzarella

### How to make the pizza base

Mix the flours and yeast with a pinch of salt and stir together to combine in a bowl.  
Pour in the water and mix to a soft dough,  
Then work for 1 minute in a processor or 5 minutes by hand.  
Remove the dough, divide into 4 pieces and roll out on a lightly floured surface.  
Make rounds about 15cm across, lift them onto heavily oiled baking sheets.

### How to make the topping

Mix the passata with the garlic, oil and a little seasoning (salt and pepper).  
Spread the sauce over the dough, cut the shallot, tomatoes and mushrooms.  
Scatter the veg over the sauce, cover the pizza's and leave to rise for 20 minutes.  
Sprinkle pecorino on top of the pizza's and place the mozzarella ghosts on top. (see blog)

### Preheat the oven to 240°C / fan 220°C

Bake the pizza for 10-12 minutes until crisp and golden around the edges.  
Tough up the ghosts.

**Scatter the pizza's with the shredded basil leaves and serve immediatly.**