

Klassieke smaken op een kleine pizza/ Classic flavours on a small pizza



De boodschappen

- Pak pizza meel, snuf zout
- 250 gram creme fraiche
- 3 fijngehakte shallotjes
- 50 gram geraspte Parmesan
- 4 rijpe verse vijgen
- pakje mini mozzarella
- 100 gram prosciutto
- 30 ml Italiaanse olijfolie
- 30 ml balsamico
- 50 gram rucola
- zeezout&zwarte peper

Snel en gemakkelijk te maken maar ook erg lekker zijn deze kleine pizza's met de klassiek Italiaanse smaken van prosciutto, mozzarella, rucola en parmezaanse kaas met extra virgin olijfolie en balsamico. Extra gemakkelijk te maken met kant&klaar pizzadeeg of een pizzadeeg-mix dat je maakt volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Zo maak je ze

Rol het deeg uit tot een dikte van 2 tot 2,5 cm, steek met een kopje of schaalpje kleine cirkels uit het deeg.

Rol de randjes richting middelpunt van de cirkel.

Klop de crème fraiche los in een grote kom, roer de shallotjes en de parmezaanse kaas erdoor en voeg er zeezout en de versgemalen peper aan toe.

Spreadt twee volle eetlepels over de pizzabodems uit.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijdt de vijgen in vieren, de mozzarella balletjes door de helft en de ham in reepjes.

Leg de gewassen rucola onderin een kom en de prosciutto er bovenop.

Voeg er de in de mozzarella balletjes aan toe.

Leg daar bovenop de gewassen en gesneden verse vijgen.

Schep alles door elkaar met de olijfolie en de balsamico.

Bedek de pizza's royaal met de vijgenmix, zorg voor een gelijke verdeling.

Bak de pizza's in 10-15 minuten knapperig aan de randen en serveer ze gelijk uit de oven.

Buon appetito!

Klassieke smaken op een kleine pizza/ Classic flavours on a small pizza



Shoppinglist

- Packet of pizza flour, dash of salt
- 250 g creme fraiche
- 3 finely chopped shallots
- 50 g Parmesan
- 4 ripe, fresh figs
- packet of mini mozzarella
- 100 g prosciutto
- 30 ml balsamic vinegar
- 30 ml Italian olive oil
- 50 g rocket
- sea salt&freshly grounded black pepper

Quick and easy to make but also very delicious are these little pizzas with classic Italian flavours of prosciutto, mozzarella, rocket and Parmesan cheese with extra virgin olive oil and balsamic vinegar.

Extra easy to make with ready made pizza dough or a pizza dough mix which you make by following the instructions on the package.

How you make the pizza

Roll out the dough to a thickness of 2 to 2.5 cm, use a cup or bowl to cut small circles from the dough and roll the edges towards the center of the circle.

Whisk the creme fraiche fluffy in a large bowl.

Stir in the Parmesan and the shallots and add the sea salt and freshly ground pepper.

Spread two full tablespoons from the mixture over each pizza.

Preheat the oven to 200°C.

Cut the figs in wedges, mozzarella in half and the prosciutto in strips.

Place the clean rocket in a bowl and sprinkle the Prosciutto strips on top of the salad.

Add the halved little mozzarella balls to the bowl.

Place on top of it the washed fresh figs, cut into four wedges each.

Toss it all with the olive oil and the balsamic vinegar.

Cover the pizzas generously with the fig salad, divide it even.

Bake the pizzas in 10-15 minutes crispy on the edges and serve the pizzas straight from the oven.

Buon appetito!