

Bosui-Pizza met kruiden

Moestuin recept

Maak zelf je pizzadeeg:

- 150 ml warm water
- 1 tl honing
- 1 zakje (7 g) droge gist
- 115 g spelt- of volkorenmeel
- 120 g bloem
- 1 tl zeezout



Maak van het deeg
2 ovaal-vormige bodems



Meng:

- 1 el olijfolie &
- 1 el creme fraiche
- met 1 el oregano &
- 1 geperst teentje knoflook



Strijk dit uit over de bodem

10-12 min tot een
mooie goud bruine korst

Verdeel
over de pizza

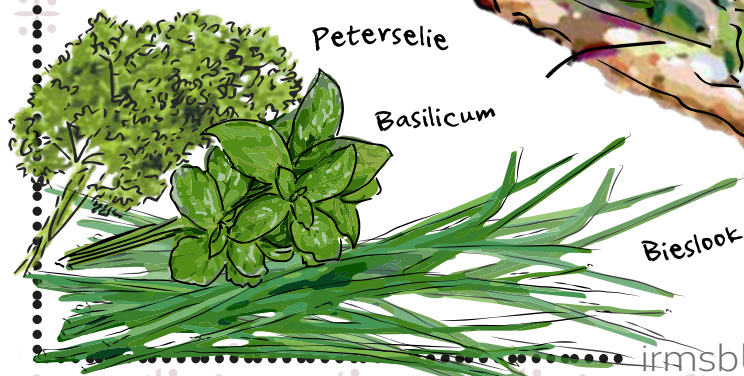
Oven
220°C

Brokkel een bol buffalo
mozzarella in stukken



Rasp flink wat
Parmezaanse kaas

Knip verse tuinkruiden
&
verdeel over de pizza



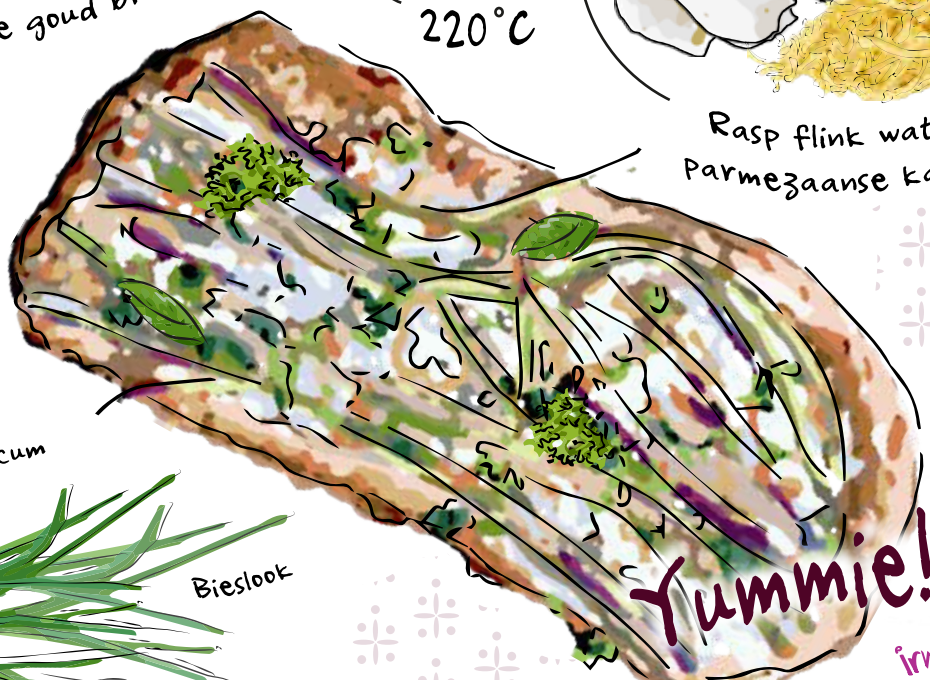
Peterselie

Basilicum

Bieslook

Snij de bosuitjes in de lengte door

Bosje Rode Bosui
mooi om te zien
& smakelijk



Yummie!!

irms