

## Pizza met mascarpone

*met prosciutto crudo, Grana padano en truffel*

**Menugang**  
Voorgerecht

**Aantal personen**  
8 personen

**Bereidingstijd**  
60 minuten

**Benodigdheden**  
Kookplaat  
Oven

### Ingrediënten Beleg

- 250 g mascarpone
- 2 el truffelsalsa
- 100 g prosciutto crudo (rauwe Italiaanse ham)
- 80 g Grana padano
- 75 g rucola

### Ingrediënten Tomatensaus

- 2 el olijfolie
- 1 blik gepelde tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 tl oregano
- ½ tl zout

### Ingrediënten Pizzadeeg

- 500 g tarwemeel
- 1 zakje gist
- 1 el zout
- 1 el olijfolie
- 375 dl lauw water

### Bereidingswijze

#### Pizzadeeg

1. Doe het meel, het zout, de gist en de olijfolie in de keukenmachine met deeghaak.
2. Zet de keukenmachine op middelhoge snelheid en voeg al draaiend het water toe. Laat de machine ongeveer 5 minuten kneden.
3. Haal het deeg uit de Mum en verdeel het in 4 bollen. Leg een vel bakpapier in de stoombak met gaatjes, vet dat licht in en leg er de vier bollen in op ruime afstand van elkaar.
4. Laat de bollen 45 minuten rijzen <sup>1</sup>.

#### Tomatensaus

1. Schil en plet de knoflookteen.
2. Verhit de olijfolie in de sauspan en doe er de knoflook in. Laat 10 seconden bakken en voeg dan de tomaat toe (pas op spetteren).
3. Voeg de oregano, het zout en wat peper uit de molen toe en breng aan de kook.
4. Laat op stand 5, 4 minuten pruttelen en laat dan iets afkoelen.
5. Doe de inhoud van de pan in de blenderbeker van de staafmixer en pureer grof.

#### Beleg

1. Roer de truffelsalsa door de mascarpone en breng op smaak met versgemalen zwarte peper. Doe het mengsel in een spuitzak met smalle spuitmond.
2. Snijd de ham in stukken van ongeveer 2x2 cm en rasp de Grana padano grof.

## Pizza met mascarpone

*met prosciutto crudo, Grana padano en truffel*

### Opmaken en serveren:

1. Verwarm de oven met pizzasteen voor op de pizzastand.
2. Rol de bollen deeg uit tot pizza's van ca. 30-35 cm doorsnede.
3. Gebruik de bolle kant van een opscheper of sauslepel om de pizza dun te bestrijken met de tomatensaus. Laat aan de rand ongeveer 1½ cm vrij.
4. Spuit er nu met de spuitzak in een spiraal van binnen naar buiten het mascarpone mengsel op. Laat ongeveer 1½ cm ruimte tussen de ringen van de spiraal.
5. Bestrooi de pizza met de prosciutto crudo.
6. Bak ze één voor één op de pizzasteen in ongeveer 6 minuten.
7. Bestrooi de pizza voor het serveren met wat rucola en geraspte Grana padano. Snijd in stukken met de pizzasnijder en serveer direct.

### TIP

<sup>1</sup> Zet de combi-stoomoven op de deegrijpsstand, 37°C. Laat het deeg in de vochtige oven rijzen. Door het toevoegen van vocht rijst het deeg sneller.