



Pizzakrans

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Rusttijd	1 Hrs 30 Mins
Gaartijd	15 Mins
Stuks	20
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

gevulde pizzabroodjes

Deeg

- 500 g bloem
- 1 tl zout
- ½ blokje gist (ca. 20 g)
- 300 ml water
- 3 el olijfolie

Pizzakrans

- 150 g mini mozzarella (20 stuks), gehalveerd
- 10 cherrytomaten, gehalveerd
- 100 g tomatensaus uit een potje

Opdienen

- kleine hoeveelheid olijfolie
- 1 bosje basilicum, grof gehakt
- kleine hoeveelheid peper

Deeg

Alle ingrediënten in een kom doen en tot een zacht, glad deeg kneden. Van het deeg een bol vormen.





Ca. 1 uur in een afgedekte kom laten rijzen tot het deeg in grootte verdubbeld is.

Pizzakrans

Het deeg in 20 porties verdelen. Op elk stukje deeg voorzichtig een half bolletje mozzarella en een halve tomaat leggen. Van het stukje deeg een bol vormen. De bollen op ca. 1 cm van elkaar cirkelvormig naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.

Afgedekt gedurende 30 minuten laten rijzen.

In elke bol met de vinger zorgvuldig een inkeping maken. De tomatensaus gelijkmatig over de pizzakrans verdelen. In elk inkeping een half bolletje mozzarella leggen.

Bakken

Verwarm de ovenruimte met PizzaPlus voor op 230 °C.

De pizzakrans op het middelste niveau gedurende 15 minuten bakken.

Opdiene

De pizzakrans met olijfolie besprenkelen en met peper en basilicum bestrooien.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 230 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

PizzaPlus 230 °C gedurende 15 Mins

Tips

De pizzakrans naar wens met verschillende ingrediënten vullen.

Accessoires

Bakplaat

