

Pizza met rivierkreeftjes en ham

voor het deeg:

200 gram zelfrijzend bakmeel

1/2 theelepel zout

1 ei

50 tot 100 ml water

voor het beleg:

4 roma tomaten

1 teen knoflook, fijngesneden

1 el olijfolie

2 el ricotta

1 rode ui, in dunne ringen gesneden

6 plakjes serranoham

125 gram rivierkreeftjes

2 el parmezaanse kaas, geraspt

1 el chili-olie

en een salade om erbij te serveren



Doe het zelfrijzend bakmeel in een kom en maak een kuiltje in het midden.

Doe het ei, het zout en water in het kuiltje en roer met een vork tot al het vocht is opgenomen. Kneed verder met de handen tot een soepele deegbal, voeg indien nodig nog een klein beetje water toe.

Zet het deeg even weg en begin ondertussen aan de tomatensaus.

Snijd de tomaten kruislings in en ontvel ze door ze 20 seconden onder te dompelen in kokend water. Spoel ze daarna even af onder koud water en pel ze het velletje eraf.

Snijd ze doormidden en verwijder de zaadjes. Pureer de tomaten vervolgens met de staafmixer een eetlepel olie en de knoflook. Breng op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 250 °C.

Bestuif het werkblad met bakmeel. Leg het deeg op het werkblad, bestrooi het met bakmeel en rol het met de deegroller uit tot een rechthoekige lap, zo dun mogelijk.

Vet nu de bakplaat lichtjes in met olie en leg de pizzabodem op de bakplaat.

Beleg de pizzabodem nu met de tomaat en verdeel de ricotta erover. Verspreid de uienringen, de rivierkreeftjes en de ham erover en strooi er lichtelijk wat parmezaanse kaas overheen.

Bak de pizza nu ongeveer 15 minuten in de oven tot de bodem gaar is.

Besprenkel de pizza met de chili-olie, snijd in stukken en serveer met een simpele salade met olie en croutons.

Geniet ervan!