



Homemade pizza met spinazie en ei



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor het deeg:

400 gram bloem
100 gram semolabloem
1/2 theelepel zout
325 ml water (lauw)
1 theelepel lichtbruine suiker
7 gram gedroogde gist

Voor de pizza's:

500 gram spinazieblaadjes (vers)
1 potje zure room
1 teentje knoflook (fijngesneden)
50 gram parmezaan (geraspt + een beetje extra)
nootmuskaat
1/2 theelepel zout
4 eieren
zwarte peper
olijfolie

Bereidingswijze

1. Maak het deeg rond de middag (6 à 8 uur voor je aan tafel gaat).



- 2.** Meng in een grote kom de bloem met het zout en maak in het midden een putje. Meng het water met de suiker en de gist. Laat enkele minuten staan en voeg toe aan de bloem. Meng en kneed vervolgens tot een bal. Blijf 10 minuten kneden terwijl je het deeg oprekt. Leg dan in een licht ingeoliede kom en dek af met plastic folie. Laat rijzen tot het deeg is verdubbeld. Dat duurt minstens een uur.
- 3.** Was de spinazie grondig en laat even uitlekken. Verhit een wok of grote braadpan zonder olie en laat de spinazie al roerbakkend slinken. Laat opnieuw uitlekken en knijp het vocht goed uit alle spinazie. Snij de spinazie fijn en meng in een kom met de zure room, de knoflook, de Parmezaanse kaas, nootmuskaat, peper en zout.
- 4.** Verdeel het deeg in 4 ballen en rol uit. Verdeel de spinazie over de vier pizza's. Maak met de bolle kant van een lepel een holte, telkens in het midden van de spinazie. Breek hierin een ei. Het is niet erg als het ei een beetje uitloopt.
- 5.** Bak elke pizza 10 à 12 minuten in een op 230 °C voorverwarmde oven. Bedruppel met olijfolie en een beetje extra Parmezaanse kaas. Serveer meteen.