



Thermomix pizza met asperges en brugseblomme kaas

Ingrediënten

Voor de deeg

- 400g bloem type 00
- 100g semoule (harde tarwe griesmeel, kan je vinden bij bloem in supermarkt)
- 270 gr water
- 30 gr olie
- 10 gr droge gist of 20 gr verse gist
- 1 tl zout
- 1 tl suiker
- olijfolie (voor kom in te oliën)

Voor de afwerking

- 10 witte asperges
- 10 - 12 plakjes Brugse Blommekaas (of een ander zachte kaas)
- 1 bolletje buffelmozzarella
- 10 plakjes pancetta
- 2-4 olijfolie
- handvol rucola
- peper
- kruidenzout



Voor het beleg

- Voeg voor de asperges 400 gr warm water toe aan de mengbeker 15 min/varoma/snelheid 2
- Schil de asperges, verwijder de topjes en snij ze schuin in drie delen, voeg ze toe aan de varomaschaal met in het midden een klein gaatje voor de stoom
- Voeg de asperges toe aan de mengbeker, als varoma bereikt is of indien de 15 min voorbij zijn- Stoom de asperges 8 min naargelang de dikte van de asperges
- Haal uit zet opzij

Zie verder volgende pagina

Instructies

Voor de deeg

- voeg 270 gr lauw water toe aan de mengbeker samen met 30 gr olie, 10 gr droge gist of 20 gr verse gist en 1 tl suiker 25 sec/snelheid 3
- Laat 5 min rusten
- Voeg vervolgens 400g bloem type 00, 100g semoule en eventueel 1 tl zout toe
- 5 sec/snelheid 52 min/deegfunctie
- Voeg het deeg toe aan een ingevette kom en laat 1 uur rijzen op een warme niet tochtige plaats met handdoek op de kom (tegen uitdrogen)
- Verdeel de deeg in twee delen en maak opnieuw een bolletje en laat 15 - 20 min rijzen
- Voeg wat bloem toe op het aanrecht en leg 1 bol op het aanrecht, duw de deeg open met uw handen (voor de elasticiteit)
- Doe dezelfde werking met de andere rol en leg beide degen op een pizzaschaal
- Werk af met beleg zoals hieronder vermeld of met ander beleg`

Afwerking pizza:

- Verwarm de oven voor op 220graden
- Als de pizzadeeg is uitgerold bestrijk elke pizza met 1- 2 eetl olie
- Snij de mozzarella in plakjes en leg ze op de pizzadeeg
- Schik de aspergestukjes kriskras op de mozzarella en leg daartussen de stukjes Brugse Blomme- Bak de pizza voor 10-15 min in de oven
- Haal de pizza uit de oven, kruid nog even af met kruidenzout en peper en schik er de plakjes pancetta op en zet nog 5 min in oven
- Haal uit de oven en werk af met de verse rucola, serveer meteen