



Twentse Roompizza van Jan Vos

Twentse Roompizza van Jan Vos

Ook chefkok Jan Vos is de trotse bezitter van een Fornino houtoven. Zoals je van een echte kok kan verwachten heeft hij een speciaal pizza recept bedacht:

Twentse roompizza (Taart met spek en uien uit Twente)

Ingrediënten

Ingredienten voor 4 stuks:

Voor het deeg:

- 20 gr gist
- 750 gr bloem
- 1 eetlepel zout
- 5 dl lauwwarm water

Voor de Vulling:

- 1 ui
- 80 gr gerookt spek
- 100 gr kwark
- 1 dl crème fraiche
- 2 tl bloem
- 2 stuks lente ui
- 200 gr geraspte boerenkaas
- 1 el olijfolie



Bereiding

Bereiding:

- los de gist op in 2 eetlepels lauw water en voeg 50 gr van de bloem toe
- Laat dit 1 uur rusten op een lauwwarme plaats
- Zeef de rest van de bloem en kneed hiermee met 5 dl water een deeg
- Laat het deeg rijzen.
- Pel de ui en snijd in zeer dunne ringen
- Snijd het rookspek in fijne reepjes
- Meng de crème fraiche de kwark de bloem en olie

- Snijd van de lente uitjes stukjes van +/- 3 cm
- Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken, en kneed ze tot bollen
- Laat deze 30 min rijzen
- Rol het deeg zeer dun uit, bestrijk met het kwarkmengsel
- Bestrooi met de spekreepjes, de ui en de lente-ui
- Bestrooi met geraspte kaas en bedruppel met wat olijfolie
- Laat nog even rijzen
- Bak in een zeer hete oven (min 240 graden) in ca. 10 minuten gaar

En..... Kloar!

