

Pizza Dolce



Ingrediënten voor 1 pizza 8-10 personen

400 gram pizzameel
200 ml water
1 zakje gist
2 eetlepels bruine basterdsuiker
4 grote peren, niet te rijp
eierdopje zoete likeur (Grand Marnier of Tia Maria)

scheutje citroensap
400 gram gemengde ongezouten
noten
notenolie voor de rand
1 kleine pure chocoladereep

Bereiden

Maakt eerst het pizzadeeg: meng de gist met wat warm water en lost hierin de suiker op. Maak een kuiltje in het meel en giet daar de gist met suiker in. Draai nu steeds kleine rondjes en neem steeds wat meel mee zodat het gaat mengen, giet er iedere keer wat meer water bij. Als alles is gemengd, kneed je het nog een paar minuten door totdat je een stevig deeg hebt. Laat dit 1,5 uur op kamertemperatuur rijzen met een doek erover.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de peren en snijd ze in blokjes, doe ze met een scheutje citroensap in een kom en schenk de likeur erover. Lekker laten intrekken. Hak de noten grof. Als de dat in een keukenmachine doet, dan goed opletten, voor je het weet is het veel te fijn. Meng de noten door de peren. Maal de chocoladereep fijn in een keukenmachine. Heb je die niet, dan kun je hem raspen.

Rol het deeg uit tot ongeveer de grootte van je ovenplaat. Leg hem op bakpapier. Verdeel het noten-perenmengsel erover, bestrijk de randen met notenolie en bak de pizza 15 minuten in het midden van de oven. Je kunt hem nu afdekken met nog een vel bakpapier en laten staan.

Verwarm de pizza vlak voor het opdienen nog 5 minuten. Strooi de helft van de chocolade erover. Zet de andere helft in een schaalje apart op tafel voor de liefhebbers. Serveer de pizza in zijn geheel en snijd hem aan tafel pas in stukken. Eventueel kun je er nog een bolletje ijs bij doen. Eet smakelijk!

