



Volkorenpizza met uien en ansjovis



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

8 uien (gepeld)
1 klontje boter
1 scheut balsamicoazijn
300 gram bloem (volkoren)
2 theelepels grof zeezout (bv. fleur de sel)
1/2 theelepel gedroogde gist
250 ml water
60 ml olijfolie
200 gram ricottakaas
2 eetlepels melk
peper
200 glazen feta
3 ansjovisfilets

Bereidingswijze

- 1.** Karamelliseer eerst de uien. Snij ze in ringen en bak ze op laag vuur in de boter. Roer voortdurend en laat ze minstens 30 minuten garen, totdat ze mooi goudbruin zijn. Blus met een scheutje balsamicoazijn en laat even inkoken tot de uien kleverig zijn. Zet apart.
- 2.** Meng in een grote kom de bloem met het zout, de gist, het water en de olie. Kneed 4 minuten met de kneedhaak van de keukenrobot tot een glad deeg, of kneed met je handen. Dek af en laat 20 minuten op een warme plek rijzen. Verdeel het deeg in vier stukken en rol deze uit tot vier pizza's.
- 3.** Meng de ricotta met de melk en een beetje peper. Verdeel over de pizza's. Leg hierop de gekaramelliseerde uien, de stukjes feta en de ansjovis.
- 4.** Zet de pizza's een kwartier in een op 200 °C voorverwarmde oven.