



Pizza quattro formaggi

Een romige pizza met vier kazen: mozzarella, gorgonzola, fontina en parmezaan. Zonder tomatensaus, puur op de bianca-manier. Puur genieten voor de echte kaasliefhebber.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	12'	2	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 300 gr pizzabloem (type 00)
- 190 ml lauw water
- 5 gr verse gist
- 6 gr zout
- 1 eetlepel olijfolie
- 200 gr mozzarella (fior di latte)
- 80 gr gorgonzola
- 80 gr fontina
- 40 gr geraspte parmezaan

verse tijm of oregano
extra vergine olijfolie
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Los de verse gist op in het lauwe water en roer tot de gist volledig is opgelost.
- 2.** Meng de pizzabloem en het zout in een grote kom. Voeg het gistwater en de olijfolie toe en kneed het geheel 10 minuten met de hand of in een standmixer tot een glad en elastisch deeg.
- 3.** Vorm een bal van het deeg, dek de kom af met plasticfolie of een vochtige doek en laat het deeg 2 uur rijzen op kamertemperatuur tot het volume verdubbeld is.
- 4.** Verdeel het gerezen deeg in 2 gelijke bollen en laat deze afgedekt nog 30 minuten rusten op het aanrecht.
- 5.** Verwarm de oven met een pizzasteen erin voor op maximale temperatuur, minstens 250 graden celsius. Laat de steen minstens 30 minuten opwarmen.
- 6.** Snijd de fontina in kleine blokjes en brokkel de gorgonzola in stukjes. Scheur de mozzarella met de handen in onregelmatige stukjes en dep ze licht droog met keukenpapier.
- 7.** Rek elke deegbol met de handen voorzichtig uit tot een dunne ronde bodem met een wat dikkere rand. Leg de uitgewerkte bodem op een met bloem of griesmeel bestoven pizzaschep of bakpapier.
- 8.** Verdeel de mozzarella, gorgonzola en fontina gelijkmatig over de bodem. Laat de rand vrij. Druppel een beetje extra vergine olijfolie over de kazen en maal er wat zwarte peper over.
- 9.** Schuif de pizza op de hete pizzasteen en bak 8 tot 12 minuten, tot de kazen borrelen en volledig gesmolten zijn en de korst goudbruin kleurt.
- 10.** Haal de pizza uit de oven en bestrooi onmiddellijk met de geraspte parmezaan en wat verse tijmblaadjes of gedroogde oregano. Druppel nog een scheutje extra vergine olijfolie erover voor het serveren.

Tip

Dep de stukjes mozzarella goed droog met keukenpapier voor je ze op de pizza legt. Zo voorkom je dat de bodem te nat wordt tijdens het bakken.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met een lichte citroendressing vormt een frisse tegenhanger van de rijke kazen.

Dranktip

Een lichte Italiaanse rode wijn zoals een Barbera d'Asti of een frisse Pinot Grigio past uitstekend bij de romige kazen van deze pizza.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)