

## Pizza met bloemkoolpuree, mozzarella en Taleggio

---



---

SONJA VAN DE RHOER

Je denkt er misschien niet direct aan, maar bloemkool als basis op de pizza is heel lekker", aldus Simon Giaccotto, auteur van de 'Pizzabijbel' en eigenaar van een florerende pizzacatering. Zijn Siciliaanse vader heeft de liefde voor pizza aangewakkerd en dit resulteerde voor Giaccotto - afkomstig uit de IT-sector - in perfecte pizza's uit de houtoven op locatie gebakken.

In de Pizzabijbel geeft Giaccotto uitleg over de verschillende manieren om zelf pizzadeeg (lange rijstijd, korte rijstijd, snelle rijstijd, volkoren pizzadeeg, spelt pizzadeeg) te maken en hoe uit te rollen. Dat een pizzasteen echt noodzakelijk is, maar haal deze bij de steenhouwer voor een vele malen lager bedrag dan bij de kookwinkel. Behalve pizza's komen ook basissauzen en focaccia's aan de orde. Ontelbare variaties en tips (troubleshooter, wat kan er misgaan en hoe los je dit op) maken dit boek een 'must' voor elke pizzaliefhebber.

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 250 °C ( met pizzasteen, ideale maat 30x30x3 cm) of de houtoven op 350 °C.

Pureer de gekookte bloemkool met de teen knoflook in de blender of met de staafmixer.

Strijk de bloemkoolpuree uit over de pizzabodem en blijf 1 centimeter uit de rand. Verdeel de mozzarella over de pizza.

Pak de pizza met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizza in 4-7 minuten af in de gewone oven, 2-3 minuten in een houtoven.

Schep de pizza uit de oven en leg de plakjes Taleggio pas na het bakken op de pizza.

Voor pizzadeeg altijd de verhouding 400 gram bloem, 210 gram water, 8 gram zout, 8 gram olie, 4 gram gedroogde instantgist voor een deeg met een lange (3-4 uur) rijstijd. Voor een snelle rijstijd 8 gram instantgist gebruiken.

### Ingrediënten voor 1 pizza

200 gram pizzadeeg of 1 kant-en-klare pizzabodem

200 gram bloemkool gekookt

1 teen knoflook

100 gram verse mozzarella, gestript en uitgelekt

6 dunne plakjes Taleggio