



Pizza 'Open vispastei uit Australië'



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Pizza' van Pete Evans
Fontaine Uitgevers
ISBN 9789059564404

OPEN VISPASTEI UIT AUSTRALIË

Ik weet dat we in Australië sommige dingen anders doen, en daarom heb ik deze open vispastei gecreëerd, om u te laten zien dat niet alles wat anders is verkeerd is. U kunt dit recept ook in een kleine ovenbestendige koekenpan maken als eenpersoons pizza's - rol het deeg uit en bekleed de pan ermee, het moet net boven de rand uitsteken. Vul de deegbodem met het vismengsel en daarop de mozzarella. Bak ze tot er in de keuken heerlijke geuren rondzweven.

Zet twee pizzabakstenen in de oven en verhit hem op 260 °C of op de hoogste stand. Als deze temperatuur is bereikt, duurt het nog 15 minuten voor de bakstenen goed heet zijn.

Roer de snapper door de klipvissaus.

Bestuif een werkvlak met semolina of bloem en rol elke portie deeg uit tot een cirkel van 30 cm doorsnee en 3 mm dik. Leg de deeglappen elk op een vel bakpapier; dit is nodig om de pizza's op de hete pizzabaksteen te schuiven. Prik het deeg met een vork rondom in.

Vouw rondom de deegrand 2½ cm om en plooi de rand (waardoor het beleg niet van de pizza af loopt). U hebt nu pizzabodems van 25 cm doorsnee.

Bestrooi ze met de mozzarella en de gescheurde buffelmozzarella en schep op elke pizza de helft van het vismengsel.

Schuif de pizza's met het bakpapier op de hete bakstenen in de oven en bak ze in 5-10 minuten goudbruin en knapperig. Haal de pizza's rustig met een pizzaschieter of brede spatel van de bakstenen en leg ze op een snijplank.

Roer in een schaal het citroensap met de mosterd en de olie door elkaar. Schep de rucola erdoor en breng de salade op smaak met zout en peper. Verdeel de salade op de pizza's en dien ze op.

300 g snapperfilets, ontveld, graten verwijderd, in flinterdunne plakjes

ca. 3½ dl klipvissaus (blz. 18)

semolina of bloem, om uit te rollen

2 x 180 g pizzadeeg (blz. 15)

100 g grof geraspte mozzarella

60 g buffelmozzarella, in stukjes gescheurd

1 eetl. citroensap

1 theel. dijonmosterd

1 eetl. olijfolie

40 g rucola

zeezout en versgemalen zwarte peper

VOOR TWEE RONDE PIZZA'S VAN 25 CM DOORSNEE

VOOR 2-4 PERSONEN