



Pizza quattro formaggi

Een romige pizza met vier kazen: mozzarella, gorgonzola, fontina en parmezaan. 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 el olijfolie
- 200 gr mozzarella (fior di latte)
- 80 gr gorgonzola
- 80 gr fontina
- 40 gr geraspte parmezaan

verse tijm of oregano
extra vergine olijfolie
zwarte peper

Bereidingswijze

1. Los de gist op in het lauwe water. Meng bloem en zout, voeg gistwater en olie toe en kneed 10 minuten tot een glad, elastisch deeg.
2. Laat afgedekt 2 uur rijzen op kamertemperatuur tot het volume verdubbeld is.
3. Verdeel in 2 bollen en laat nog 30 minuten rusten.
4. Verwarm de oven met pizzasteen zo heet mogelijk voor, minstens 250 °C.
5. Snijd de fontina in blokjes, brokkel de gorgonzola en scheur de mozzarella in stukjes.
6. Rek de deegbollen dun uit met een wat dikkere rand.
7. Verdeel de mozzarella, gorgonzola en fontina over de bodem, deze pizza gaat zonder tomatensaus (bianca).
8. Bak 8 tot 12 minuten tot de kazen borrelen en de korst goudbruin kleurt.
9. Bestrooi buiten de oven met de parmezaan, wat verse tijm, versgemalen zwarte peper en een scheutje olijfolie.

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