

BENODIGDHEDEN: voor 6 personenVoor het deeg

- 400gr. bloem
- ongeveer 2dl. water
- 1,5 eetlepel olijfolie
- 1 koffielepel zout
- 1 koffielepel suiker

- 12gr. verse gist

Voor de tomatensaus

- 2,5dl. vloeibare tomatenpuree
- 1 teentje knoflook, gehakt
- 1 ui
- olijfolie
- 2 blaadjes laurier
- 1 takje tijm

Verder

- mozzarella
- 10 kerstomaatjes
- 1 blik artisjokharten

FOTO:**BEREIDING:** 3 uur

-Vermeng de gist met de suiker, 1 eetlepel bloem en de helft van het water. Laat 15 minuten rusten op kamertemperatuur.

-Zeef de resterende bloem in een kom. Maak in het midden een kuiltje. Strooi het zout langs de rand. Schenk er het gistmengsel in. Vermeng met de bloem.

-Schenk er de rest van het water bij. Kneed tot een elastisch deeg. (voeg eventueel meer water of bloem toe). Laat ±2uur afgedekt rijzen op kamertemperatuur.

-Snipper de ui. Fruit hem glazig in olijfolie. Doe er de knoflook, de tomatenpuree en de kruiden bij. Laat 10 minuten sudderen. Kruid met peper en zout.

-Maak balletjes van het deeg ter grootte van een flinke knikker. Rol ze heel dun uit. Bestrijk ze met tomatenpuree. Beleg met plakjes mozzarella, kwartjes artisjok of halve kerstomaatjes.

-Bak deze pizzaatjes 3 tot 4 minuten in een voorverwarmde oven op: 250°C.