



Mini pizza met vijg, gerookte zalm en kruiden mascarpone

Pizzadeeg

500 gr bloem
10 gr zout
10 gr gist
290 gr koud water

Van de bloem een toren maken, met een kuil in het midden.
Daar de gist, het zout en water in. Het geheel kneden op.
Het deeg minstens een half uur laten rusten. Uitrollen en verder verwerken.

Vijg, gerookte zalm en kruiden mascarpone

3 vijgen, in dunne plakken gesneden
Olijfolie
Gerookte zalm, in plakken
200 gr mascarpone
1 teen knoflook, zeer fijn gesneden
2 takken peterselie, zeer fijn gesneden
Peper en zout

Het pizzadeeg uitrollen en uitsteken met een steker.
Het deeg op een bakplaat met bakpapier leggen, licht bestrijken met olijfolie en
beleggen met de in plakken gesneden vijgen.
Afbakken in de oven op 200 graden, ongeveer 10 minuten.

De bodems af laten koelen.

Van de mascarpone, de peterselie en knoflook een lekkere saus maken en op smaak
brengen.

Hiermee de afgekoelde pizzabodems bestrijken, beleggen met de gerookte zalm en

Opmaken als op de foto.