

Tarte flambée met pompoen en walnoot-ricotta pesto

Recept van Neolea en Niklas van @thelifemotions.

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 70 minuten

Recept van Neolea en Niklas van @thelifemotions.

Bereidwijze

1. Begin met het deeg. Meng in een kommetje het water, de gist en de suiker. Zet een paar minuten opzij of tot het schuimig is.
2. Meng bloem en zout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Voeg het gistmengsel en wat van de olijfolie toe. Kneed alles met je handen tot het goed met elkaar gemengd is.
3. Bestrijk een kom licht met olie. Keer het deeg op een licht met bloem bestoven oppervlak en kneed gedurende 10 minuten of tot het glad en elastisch is. Doe het deeg in de kom en bestrijk het met olie. Dek af en laat op een warme, tochtvrije plaats minimaal 30 minuten rijzen of tot het deeg verdubbeld is in omvang.
4. Bestuif het werkvlak met bloem. Kneed het deeg en vorm er een cirkel van, voeg de pesto en toppings toe en bak af.
5. Garneer voor het serveren met wat rucola.

Ingrediënten

- 350 ml warm water
- snuifje suiker
- 2 tl gedroogde gist
- 600 gram gewone bloem
- 1 tl Neolea zout
- 60 ml Neolea extra vergine olijfolie, plus extra om in te smeren
- 1/4 hokkaido pompoen
- tijm
- 150 gram champignons
- 80 gram cherry tomaten
- rucola
- Biagi pesto Ricotta e Noci

accessoires