



ingrediënten (voor 4 personen)

- 300 g Bloem
- 1/2 zakje droge gist
- 1 theelepel zout
- 1 dl olijfolie
- Voor de Vulling :
 - 1 pak diepvries spinazie
 - 1 flinke ui
 - 2 dikke plakken schouderham (150 g)
 - 3 eetlepels olijfolie
 - 1 teentje knoflook
 - 1 pakje Mon Chou
 - 1 eierdooier
 - zout en peper
 - 150 gr blauwe schimmelkaas (Bresse Bleu)
 - 10 gevulde groene olijven
 - olie om in te vetten.

Bereiding

Spinazie de ochtend tevoren in een vergiet doen en laten ontdooien en uitlekken in de koelkast. Boven een kom de bloem zeven. In een kommetje met 1/8 liter lauw water gist oplossen. In de bloem een kuiltje maken en de opgeloste gist erin schenken. Met wat bloem bedekken. Kom afdekken met een schone theedoek. Op een tochtvrije warme plaats ca 20 min laten rusten ('s winters in de buurt van de verwarming) Aan de bloem de gist en olie toevoegen, met de hand (of de mixer of de keukenmachine) het deeg kneden tot het van de kom loslaat. Kom opnieuw afdekken en het deeg opnieuw afdekken en op dezelfde plaats ca. 1 uur laten rijzen tot de deegbal het dubbele volume heeft gekregen.

Intussen de uit pellen en snipperen. Ham in kleine blokjes snijden. In een braadpan de olie

verhitten . De gesnipperde Ui ca. 3 minuten fruiten. Knoflook erboven uitpersen, ham toevoegen en ca. 2 minuten meebakken. Uitgelekte spinazie in de vergiet goed uitdrukken en in een kom doen. Ui-Ham mengsel erop scheppen. Laten afkoelen. Boven een schaaltje Mon Chou verbrossen, Eierdooier, zout en peper toevoegen en mooi glad roeren. (Pas op met het zout, want de kaas die er later bijkomt is ook zout). Mon Chou mengels aan het spinazie mengsel toevoegen.

Aanrecht bestuiven met 2 eetlepels bloem. Gerezen deeg kort doorkneden. Deeg uitrollen tot een ronde plak van ongeveer 1/2 centimeter dikte. Bakplaat invetten met een scheutje olie. Oven voorverwarmen op ongeveer 200 graden of gasstand 4. Deegplak op de bakplaat leggen. Met een vork op regelmatige afstanden gaatjes prikken om te voorkomen dat er luchtballen ontstaan.

Op deegplak spinazie mengsel uitspreiden (ca. 1 cm van de deegrand vrijlaten). In midden van de oven de pizza ca. 15 minuten bakken. Pizza uit de oven nemen en de blauwschimmelkaas erover verdelen. Pizza terug in de oven schuiven en in nog ca. 15 minuten kaas laten smelten.

Garneren met in plakjes gesneden olijven.
Lekker met een gemengde salade.

Bereidingstijd : ca 40 minuten.