

## Perenpizza met geitenkaas

### Nagerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 6 eetlepels tapenade
- 2 peren

En verder:

- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel zout
- 3 eetlepels olijfolie
- 16 groene olijven
- 80 gram zachte geitenkaas

Verwarm de oven voor op 225°C Schil de peren en verwijder de klokhuizen. Doe het zelfrijzend bakmeel in een kom en voeg het zout toe. Maak in het midden van het meel een kuiltje en schenk daar de olijfolie in. Voeg 150 ml. koud water toe en roer vanuit het midden de olijfolie en het water door het bakmeel. Kneed het deeg 3 minuten met de hand. Laat het dan in de kom 15 minuten, met een vochtige theedoek over de kom, rusten. Verdeel het deeg na 15 minuten in 4 stukken. Bestuif het werkblad met wat bloem en rol het deeg tot een pizzabodem. De dikte van de bodem maak je naar eigen smaak. Herhaal dit 4 keer. Verdeel de tapenade over de pizzabodems. Snijd de peer in dunne plakjes en verdeel het fruit over de pizzabodems. Brokkel de geitenkaas boven de pizza's. Halveer de olijven zonder pit en verdeel ook deze over de 4 pizza's. Leg de pizza's op een bakplaat en bak ze gaar in ongeveer 15 minuten. Verdeel voor het serveren de rucola over de pizza's. Smakelijk eten!

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>