



## Pizza margherita

*De klassieke Napolitaanse pizza met tomaat, mozzarella en verse basilicum op een luchtige bodem. Simpel maar onweerstaanbaar.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>90'</b>	<b>12'</b>	<b>2</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

- 300 gr bloem (type 00)
- 200 ml lauw water
- 7 gr droge gist
- 1 kl suiker
- 1 kl zout
- 2 el olijfolie
- 200 gr passata (tomatensaus)
- 2 bollen mozzarella
- verse basilicum

extra olijfolie

## Bereidingswijze

---

1. Los de gist en suiker op in het lauwe water en laat 10 minuten staan tot het schuimt.
2. Meng de bloem met het zout, voeg het gistwater en de olijfolie toe en kneed 10 minuten tot een soepel deeg. Laat afgedekt 1 uur rijzen tot het verdubbeld is.
3. Verwarm de oven zo heet mogelijk voor, minstens 250 graden, met de bakplaat erin.
4. Verdeel het deeg in twee en rol of trek elke bol uit tot een dunne bodem.
5. Bestrijk met passata, kruid licht met zout en verdeel er stukjes mozzarella over. Sprenkel er wat olijfolie over.
6. Bak elke pizza 10 tot 12 minuten op de hete plaat tot de korst goudbruin en gebruind is. Werk af met verse basilicum.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)