



Pizza margherita

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
90'	24'	2	Hoofdgerecht

Ingrediënten

300 gr bloem type 00
7 gr droge gist
1 kl suiker
1 kl zout
200 ml lauw water
2 el olijfolie
200 gr passata
2 bollen verse mozzarella (elk ca. 125 gr)
een handvol verse basilicumblaadjes

extra olijfolie om te besprenkelen

Bereidingswijze

1. Los de gist en de suiker op in het lauwe water en laat 10 minuten rusten tot er schuim op het oppervlak verschijnt.
2. Meng de bloem met het zout in een ruime kom. Voeg het gistwater en de olijfolie toe en kneed alles 10 minuten met de hand of in een standmixer met deeghaak tot een soepel, elastisch deeg.
3. Vorm een bal van het deeg, leg die in een licht ingevette kom en dek af met plasticfolie of een vochtige doek. Laat 1 uur rijzen op een warme plek tot het deeg verdubbeld is in volume.
4. Verwarm de oven voor op de hoogste stand, minstens 250 graden, met een bakplaat of pizzasteen erin.
5. Verdeel het deeg in twee gelijke stukken. Rol of trek elk stuk op een bebloemd werkoppervlak uit tot een dunne, ronde bodem van ongeveer 28 tot 30 cm doorsnede.
6. Bestrijk elke bodem met de passata en kruid licht met zout. Scheur de mozzarella in stukken en verdeel die gelijkmatig over de saus. Sprenkel een fijn straaltje olijfolie over elke pizza.
7. Schuif een pizza voorzichtig op de hete bakplaat en bak 10 tot 12 minuten tot de korst goudbruin en licht gebruind is en de mozzarella borrelt. Bak daarna de tweede pizza op dezelfde manier.
8. Werk elke pizza af met verse basilicumblaadjes van zodra ze uit de oven komen.

Tip

Gebruik bloem type 00 voor de luchtigste bodem. Heb je een pizzasteen, verwarm die dan zeker 45 minuten voor in de oven zodat die gloeiend heet is. Dat geeft een knapperige bodem vergelijkbaar met een houtoven.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met rucola en een scheut citroendressing past perfect naast deze pizza.

Dranktip

Kies voor een lichte Italiaanse rode wijn zoals een Chianti of een frisse Peroni als je liever bier drinkt.