



Pizza diavola met pittige salami

De pittige klassieker uit Napels met scherpe salami en een vleugje chilipeper. Knapperige bodem, smeltende mozzarella en een venijnige nasmaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	12'	2	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 300 gr pizzabloem (type 00)
- 190 ml lauw water
- 5 gr verse gist
- 6 gr zout
- 1 el olijfolie
- 200 gr passata (gezeefde tomaten)
- 1 tl gedroogde oregano
- 250 gr mozzarella (fior di latte)
- 100 gr pittige salami (spianata piccante), in dunne plakjes

1 rode chilipeper, in ringetjes
extra vergine olijfolie om af te werken
verse basilicum

Bereidingswijze

1. Los de gist op in het lauwe water. Meng de bloem met het zout in een ruime kom, giet het gistwater en de olijfolie erbij en kneed tot een soepel deeg van ongeveer 10 minuten.
2. Vorm een bal, leg in een licht ingevette kom, dek af en laat op kamertemperatuur 2 uur rijzen tot verdubbeld.
3. Verdeel het deeg in 2 bollen en laat nog 30 minuten rusten onder een doek.
4. Verwarm de oven zo heet mogelijk, minstens 250 °C, met een pizzasteen of omgekeerde bakplaat erin.
5. Kruid de passata met een snuf zout en de oregano. Rek elke deegbol met de handen uit tot een dunne schijf en laat de rand wat dikker.
6. Bestrijk met een dunne laag tomatensaus en verdeel de gescheurde mozzarella erover.
7. Schuif de pizza op de hete steen en bak 8 tot 12 minuten tot de korst goudbruin en gebobbeld is.
8. Leg de laatste minuten de plakjes salami en de chiliringetjes erop zodat ze net garen maar niet verbranden.
9. Werk buiten de oven af met een scheutje olijfolie en enkele blaadjes verse basilicum. Meteen serveren.