



Pizza marinara

De oudste en soberste Napolitaanse pizza: enkel tomaat, look, oregano en olijfolie, zonder kaas. Verrassend vol van smaak.

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
250 gr passata (gezeefde tomaten)
3 teentjes look, in fijne plakjes
1,5 tl gedroogde oregano
extra vergine olijfolie

verse basilicum

snuf zout

Bereidingswijze

1. Los de gist op in lauw water, meng met bloem, zout en olie en kneed 10 minuten tot een soepel deeg.
2. Laat afgedekt 2 uur rijzen tot verdubbeld, verdeel dan in 2 bollen en laat 30 minuten narijzen.
3. Verwarm de oven met steen of bakplaat maximaal voor, minstens 250 °C.
4. Kruid de passata met een snuf zout.
5. Rek een deegbol dun uit tot een schijf met een luchtige rand.
6. Verdeel de tomatensaus gelijkmatig over de bodem tot net onder de rand.
7. Strooi de lookplakjes en de oregano erover en besprenkel met een flinke scheut olijfolie.
8. Bak 8 tot 12 minuten tot de rand mooi opblaast en goudbruin kleurt.
9. Werk af met verse basilicum en nog wat olijfolie voor het serveren.

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