



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 kl gedroogde oregano
extra vergine olijfolie, naar smaak

verse basilicum, naar smaak

een snuf zout

Bereidingswijze

- 1.** Los de verse gist op in het lauwe water en roer tot de gist volledig is opgelost.
- 2.** Voeg de bloem, het zout en de olijfolie toe en meng alles tot een samenhangend deeg.
- 3.** Kneed het deeg op een licht bebloemd werkblad gedurende 10 minuten tot het soepel en elastisch is.
- 4.** Vorm een bal, dek af met een vochtige doek of vershoudfolie en laat 2 uur rijzen op kamertemperatuur tot het deeg verdubbeld is in volume.
- 5.** Verdeel het deeg in 2 gelijke bollen en laat deze afgedekt nog 30 minuten narijzen.
- 6.** Verwarm de oven voor op maximale stand, minstens 250 graden Celsius, met een pizzasteen of omgekeerde bakplaat in de oven.
- 7.** Kruid de passata met een snuf zout en roer door.
- 8.** Rek een deegbol voorzichtig met de vingers dun uit tot een ronde schijf met een iets dikkere luchtige rand. Gebruik geen deegrol.
- 9.** Verdeel de gekruide tomatensaus gelijkmatig over de bodem tot net onder de rand.
- 10.** Strooi de lookplakjes en de oregano gelijkmatig over de saus en besprenkel royaal met extra vergine olijfolie.
- 11.** Schuif de pizza op de hete steen of bakplaat en bak 8 tot 12 minuten tot de rand mooi opgeblazen en goudbruin is.
- 12.** Werk af met verse basilicum en een laatste scheutje extra vergine olijfolie net voor het serveren.

Tip

Gebruik je oven op de hoogst mogelijke stand en laat de pizzasteen of bakplaat minstens 45 minuten volledig opwarmen. Hoe heter de ondergrond, hoe krokanter de bodem.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met citroenvinaigrette past prima naast deze sobere pizza.

Dranktip

Kies voor een frisse, lichte rode wijn zoals een Chianti of een koele Peroni voor een authentieke Italiaanse sfeer.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**