



Pizza capricciosa

Een royaal belegde klassieker met ham, champignons, artisjok en olijven. Elk kwartier van de pizza een andere hap.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	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 gekookte ham, in reepjes

100 gr artisjokharten op olie, gehalveerd

100 gr champignons, in plakjes

60 gr zwarte olijven

extra vergine olijfolie

Bereidingswijze

1. Los de gist op in lauw water, meng met bloem, zout en olie en kneed 10 minuten tot een glad deeg.
2. Laat afgedekt 2 uur rijzen tot verdubbeld, verdeel in 2 bollen en laat 30 minuten rusten.
3. Bak de plakjes champignon kort aan in een droge pan zodat ze wat vocht verliezen.
4. Verwarm de oven met steen maximaal voor, minstens 250 °C.
5. Kruid de passata met zout en oregano en rek een deegbol dun uit.
6. Bestrijk met tomatensaus en verdeel de gescheurde mozzarella erover.
7. Beleg met champignons, artisjok en olijven en bak 8 tot 12 minuten tot de korst goudbruin is.
8. Leg de laatste 2 minuten de ham erop zodat die net warm wordt.
9. Werk af met een scheutje olijfolie en serveer meteen.

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