



Sfincione (Siciliaanse ovenpizza)

Dikke, luchtige ovenpizza uit Palermo met een saus van ui en tomaat, caciocavallo en een krokant laagje broodkruim. Straatlekkers uit Sicilië.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	30'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 gr bloem
- 260 ml lauw water
- 7 gr verse gist
- 8 gr zout
- 3 el olijfolie
- 1 tl suiker
- 2 grote uien, in halve ringen
- 400 gr passata
- 8 ansjovisfilets

150 gr caciocavallo of pecorino, in blokjes

60 gr paneermeel

gedroogde oregano

extra vergine olijfolie

Bereidingswijze

1. Los gist en suiker op in lauw water, meng met bloem, zout en olie en kneed tot een zacht deeg. Laat 1,5 uur rijzen tot verdubbeld.
2. Stoof intussen de uien zacht in olijfolie, voeg de passata en de ansjovis toe en laat 20 minuten indikken tot een volle saus. Kruid met oregano.
3. Vet een bakplaat in met olijfolie, druk het deeg erop uit en laat 30 minuten narijzen.
4. Verwarm de oven voor op 220 °C.
5. Verdeel de blokjes caciocavallo over het deeg en druk ze er licht in.
6. Lepel de ui-tomatensaus gelijkmatig over de hele focaccia.
7. Rooster het paneermeel kort met een scheutje olijfolie tot lichtgoud en strooi het over de saus.
8. Bestrooi met wat extra oregano en een straaltje olijfolie.
9. Bak 25 tot 30 minuten tot de bodem knapperig en de bovenkant goudbruin is. Laat even rusten en snijd in vierkanten.

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