Hoofdgerechten / Italië

Pizza margherita



Een lang gefermenteerd deeg, ongekookte tomaat, mozzarella en basilicum. De tijd bepaalt hier alles, niet het aantal ingrediënten.

Tijd 70 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g bloem type 00
- ☐ 325 ml water
- ☐ 1 g Verse gist
- ☐ 12 g Zout voor het deeg
- ☐ 400 g San Marzano-tomaten
- ☐ 300 g Fior di latte mozzarella – in plakjes gesneden en uitgelekt
- ☐ 20 g Basilicum
- ☐ 4 eetlepels olijfolie

Zo maak je het.

01 Los de gist op in het water, voeg de bloem toe en meng tot een grof deeg. Laat het twintig minuten rusten, werk dan het zout erdoor en kneed tien minuten tot een gladde bal.

02 Laat het twee uur op kamertemperatuur staan, verdeel het in vier balletjes en zet het een dag in de koelkast.

03 Haal het deeg drie uur voor het bakken eruit. Pureer de tomaten met de hand met een snufje zout: de saus is klaar.

04 Verwarm de oven met een steen of staal op vol vermogen gedurende minimaal een uur. Het duurt langer dan nodig lijkt en is niet optioneel.

05 Strek een bal met je vingers vanuit het midden naar buiten, waarbij je de rand onaangeroerd laat. Geen deegroller: deze duwt de lucht uit de rand en de korst zal niet rijzen.

06 Verdeel een dunne laag saus, leg deze op de mozzarella en druppel er de olie over. Bak zeven tot negen minuten, totdat de rand zichtbaar is, en voeg de basilicum toe aan de afgewerkte pizza.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Dale Cruse from San Francisco, CA, USA / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / pizza-margherita