

Pizza



Pizza Calzone *Da Napoli*

2 PIZZA'S

🕒 80 minuten + 6 uur

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 250 g Tipo 00 bloem
- 🍷 5 g zout
- 🍷 1½ g gedroogde gist
- 🍷 140 ml lauwarm water
- 🍷 75 g tomatensaus
- 🍷 50 g salami
- 🍷 2 el taggia olijven zonder pit
- 🍷 75 g geraspte mozzarella

MATERIAAL: deegroller, staande mixer met deeghaken, bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Doe de bloem met het zout, de gist en het water in een kom van de staande mixer.
2. Kneed met de deeghaak in ca. 5 minuten tot een soepel deeg.
3. Doe in een kom, sluit af en laat 4 uur rijzen op kamertemperatuur.
4. Kneed het deeg met de hand stevig door en verdeel in 2 stukken.
5. Vorm er bollen van door er met je handpalm op te draaien.
6. Dek af met een schone theedoek en laat nog 2 uur rijzen op kamertemperatuur.
7. Verwarm de oven voor op 250 °C.
8. Rol 1 bol uit tot een dunne pizza van Ø 27 cm.
9. Bestrijk met ½ van de tomatensaus.
10. Leg ½ van de salami, olijven en geraspte mozzarella op 1 helft van de pizzabodem. Scheur de mozzarella grof en leg ook ½ ervan op de helft van de bodem.
11. Vouw de pizza dicht en rol de randen een klein stukje op.
12. Doe hetzelfde met de tweede bol deeg.
13. Leg de pizza's op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in 15-20 minuten gaar in het midden van de oven.

BRON: ah.nl

