

Pizza



Pizza Capricciosa *da Roma*

2 PIZZA'S

🕒 90 minuten

DIT HEB JE NODIG

voor het deeg

- 🍷 250 g bloem
- 🍷 1 zakje gedroogde gist
- 🍷 4 el olijfolie

voor de tomatensaus

- 🍷 1 ui (gesnipperd)
- 🍷 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 🍷 400 g gepelde tomaten of tomatenblokjes (blik)
- 🍷 ½ el verse tijm of oregano

voor de vulling

- 🍷 100 g gekookte hamreepjes
- 🍷 100 g salami (in reepjes)
- 🍷 100 g zwarte olijven (in plakjes)
- 🍷 8 artisjokharten (in repen, blik)
- 🍷 100 g champignons (in plakjes)
- 🍷 125 g mozzarella (in plakjes)
- 🍷 6 ansjovisfilets (gehalveerd)

MATERIAAL: deegroller, bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Meng de bloem met de gist. M
2. Maak in het midden een kuiltje en schenk daarin 125 ml water met ½ tl zout en 2 el olijfolie.
3. Kneed vanuit het midden tot een soepel deeg.
4. Laat dit onder een vochtige doek op een warme plek 1 uur rijzen.
5. Fruit intussen voor de tomatensaus in 1 el olijfolie de ui en knoflook.
6. Voeg de gepelde tomaten met sap en de tijm of oregano toe en laat op lage stand inkoken tot een dikkere saus.
7. Verwarm de oven voor op 250°C.
8. Rol het deeg dun uit en leg het in de pizzavormen of op de bakplaat.
9. Bestrijk de deegranden met de rest van de olijfolie.
10. Verdeel de tomatensaus over het deeg.
11. Verdeel de ingrediënten voor de vulling erover.
12. Bak de pizza in het midden van de oven in circa 15 minuten krokant en gaar.

BRON: boodschappen.nl

