

Pizza



Pizza Carrettiera *Da Napoli*

2 PIZZA'S

🕒 30 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 8 g verse basilicum, gescheurd
- 🍴 70 ml extra vierge olijfolie
- 🍴 mespunt zeezout
- 🍴 400 g tomatenpuree
- 🍴 225 g pittige Italiaanse worst, vel verwijderd
- 🍴 ½ bos broccoli, in hapklare roosjes gesneden
- 🍴 1½ el bloem
- 🍴 225 g pizzadeeg
- 🍴 170 g verse mozzarella, in plakken van ½ cm dik
- 🍴 50 gram Parmezaanse kaas

MATERIAAL: deegroller, pizzasteen, bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Meng in een middelgrote kom de basilicum, 4 el olijfolie, het zout en de tomatenpuree goed door elkaar.
2. Dek af met plasticfolie en zet minstens 3 uur in de koelkast zodat de smaken lekker kunnen intrekken.
3. Verwarm de oven voor op 260°C.
4. Zet een rooster op de hoogste stand en laat onderin de oven ruimte over zodat je er gemakkelijk bij kunt.
5. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur.
6. Voeg de resterende el olijfolie en de worst toe.
7. Bak de worst terwijl je hem met een houten lepel in stukjes breekt tot hij goudbruin en gaar is, in ongeveer 10 minuten.
8. Doe de broccoli erbij en roer alles goed door elkaar.
9. Haal van het vuur en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
10. Bestrooi een omgekeerde bakplaat met bloem.
11. Rek voorzichtig het pizzadeeg uit en leg het op de bebloemde bakplaat.
12. Blijf het deeg voorzichtig uitrekken tot het ongeveer ½ cm dik is, en laat de randen iets dikker.
13. Verspreid 120 ml van de tomatensaus over het deeg en leg er de mozzarella op.
14. Verdeel de worst en broccoli gelijkmatig over de bodem en bestrooi met Parmezaanse kaas.
15. Zet de bakplaat direct onderin de oven en bak 5 minuten.
16. Verplaats daarna de bakplaat naar het bovenste rooster en bak nog eens 5 minuten tot de korst mooi goudbruin is en gaar.

BRON: everydayyummy.nl

