

Pizza



Pizza Napoletana *da Napoli*

2 PIZZA'S

🕒 65 minuten + 24 uur

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 5 g zout
- 🍴 250 g Tipo 00 bloem voor pizzadeeg
- 🍴 1¾ g gedroogde gist
- 🍴 2 el traditionele olijfolie
- 🍴 200 ml pomodoro San Marzano tomaten (blik) in blik
- 🍴 1 el semola griesmeel
- 🍴 6 stukjes ansjovisfilets in olie (blik)
- 🍴 2 tl gedroogde oregano
- 🍴 1 el kappertjes

MATERIAAL: mixer met deeghaken, staafmixer, bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Los het zout op in 130 ml koud water in een kom.
2. Voeg in 1 keer de bloem en dan de gist toe.
3. Mix 2 minuten met een mixer met deeghaken.
4. Voeg in een dun straaltje 1 el olijfolie toe.
5. Kneed nog 4 minuten met de mixer of met de hand.
6. Haal het deeg uit de mengkom.
7. Bol het deeg op door de zijanten naar onderen te vouwen, het deeg een kwartslag te draaien en die handeling te herhalen.
8. Leg het deeg in een ingevette kom, dek af en zet onder in de koelkast en laat het daar 20 uur rijpen
9. Neem het deeg uit de koelkast en laat 30 minuten op kamertemperatuur komen.
10. Verdeel in 2 gelijke porties.
11. Bol de deegstukken op volgens de hierboven beschreven methode.
12. Leg ze op een platte schaal of een met bakpapier beklede bakplaat.
13. Laat afgedekt 3 tot 4 uur rijzen op kamertemperatuur, tot het deeg in volume is verdubbeld.
14. Verwarm de oven met daarin een pizzasteen voor op 250 °C (of hoger).
15. Doe de bliktomaten in een hoge kom en pureer glad met een staafmixer.
16. Breng op smaak met zout.
17. Bestuif het werkblad met wat griesmeel.
18. Neem een bol deeg en vorm er een pizza bodem van.
19. Druk daarvoor de bol plat en duw met je vingers tot de pizza een diameter van ca. 25 cm heeft en de rand hoger is dan het midden.
20. Klop het overtollige griesmeel eraf.
21. Verdeel 1 juslepel saus over elke deegbodem en houd de buitenste rand vrij.
22. Scheur 3 ansjovis filets in stukken en verdeel over de pizza.
23. Bestrooi met ½ tl oregano, een ¼ el kappertjes en besprenkel met een ½ el olijfolie.
24. Schep de pizza met een pizzaschep op de pizzasteen.
25. Bak in 4-7 minuten gaar in de oven.
26. Schep de pizza uit de oven en serveer direct.

BRON: ah.nl

