

Pizza



Pizza alla Norma dalla Sicilia



2 PIZZA'S

🕒 30 minuten + 4 uur

DIT HEB JE NODIG

voor het pizzadeeg

- 🍴 10 g rietsuiker of suiker
- 🍴 ½ zakje gedroogde gist (7 g)
- 🍴 250 gram bloem + bloem (om te bestuiven)
- 🍴 olijfolie

voor de tomatensaus

- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 ½ ui (gesnipperd)
- 🍴 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 🍴 ½ blik tomatenblokjes (400 g)
- 🍴 75 ml gezeefde tomaten
- 🍴 ½ tl oregano of Italiaanse kruiden

voor de topping

- 🍴 1 aubergine
- 🍴 ½ teentje knoflook (fijnggehakt)
- 🍴 olijfolie
- 🍴 200 g mozzarella (in plakken)
- 🍴 klein handje basilicum
- 🍴 65 g pecorino of Parmezaanse kaas (grof geraspt)

MATERIAAL: deegroller, keukenpapier, pizzasteen of pizzaoven, bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

Vorbereiden

1. Begin met het pizzadeeg.
2. Meng ½ el suiker met de gist en 1 el lauwwarm water.
3. Laat 8-10 minuten staan.
4. Voeg het gistmengsel bij de bloem met een scheutje olijfolie, 150 ml lauwwarm water, de rest van de suiker en 5 gram zout.
5. Kneed er in de keukenmachine in 10 minuten of met de hand in 15 minuten een soepel deeg van.
6. Laat afgedekt met een vochtige theedoek op een warme plek minimaal 4 uur rijzen.

Bereiden

7. Verhit voor de tomatensaus de olijfolie en fruit hierin de ui en knoflook 2-3 minuten.
8. Voeg de tomatenblokjes, gezeefde tomaten en oregano toe en kook zachtjes 15 minuten.
9. Zet apart.
10. Snijd voor de topping de aubergines in plakken van circa 1 cm en daarna in blokjes van 1 cm.
11. Doe ze in een zeef of vergiet, strooi er zout over, zet er iets zwaars (een bord met een vol blik) op en laat minimaal 30 minuten uitlekken op een bord of keukenpapier.
12. Dep de aubergineblokjes daarna droog en bak met de knoflook 3 minuten in olijfolie.
13. Verwarm de oven voor op 225°C.
14. Verdeel het pizzadeeg in 2 bollen.
15. Rol ze uit op een met bloem bestoven werkvlak tot ½ cm dik en duw de rand een beetje omhoog.
16. Bestrijk de pizzabodems met tomatensaus.
17. Verdeel daarover het auberginemengsel, de mozzarella, basilicumblaadjes en een scheutje olijfolie.
18. Bak de pizza's op de bakplaat 5-6 minuten in de oven.
19. Strooi de pecorino of Parmezaanse kaas erover en serveer.

BRON: boodschappen.nl