

Pizza



Pizza Margherita *da Napoli*

2 PIZZA'S

🕒 30 minuten + 10 uur

DIT HEB JE NODIG

- 🍲 500 g tipo 00 meel
- 🍲 325 ml lauwarm water
- 🍲 2 g verse gist
- 🍲 10 g zout
- 🍲 300 g San Marzano tomaten (gepureerd)
- 🍲 250 g mozzarella di bufala
- 🍲 verse basilicumblaadjes
- 🍲 extra vergine olijfolie

MATERIAAL: pizzasteen of pizzaoven

ZO MAAK JE HET

1. Los de gist op in het water.
2. Voeg bloem toe en meng tot een ruw deeg.
3. Voeg zout toe.
4. Kneed 10 minuten.
5. Laat 2 uur rijzen, vouw deeg dan op en laat nog eens 6-8 uur rijzen op kamertemperatuur.
6. Verwarm een pizzasteen in de oven op 250-300°C of gebruik een pizzaoven.
7. Vorm de bollen tot dunne pizza's.
8. Beleg met tomatensaus, gescheurde mozzarella, basilicum en olie.
9. Bak 7-10 minuten tot goudbruin.

- Gebruik geen geraspte kaas: mozzarella moet je plukken, niet strooien.
- Voor een snellere variant kun je ook pizzadeeg 24 uur laten rijpen in de koelkast.

BRON: [SognoItaliano.nl](https://www.sognoitaliano.nl)

