

Pizza



Pizza Quattro Formaggi *dal Nord Italia*

2 PIZZA'S

🕒 15 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 300 g tarwebloem
- 🍴 1 zakje gedroogde gist
- 🍴 1 mespunt zout
- 🍴 150 ml water
- 🍴 1 el traditionele olijfolie
- 🍴 2 rode pepers
- 🍴 1 bol mozzarella
- 🍴 150 g gorgonzola
- 🍴 100 g Grana Padano kazen
- 🍴 250 g ricotta
- 🍴 ½ el gedroogde tijm

MATERIAAL: deegroller, bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Meng de bloem met de gist en het zout.
2. Schenk het water en de olie in een kuiltje.
3. Kneed vanuit het midden tot een soepel deeg.
4. Laat het deeg ca. 1 uur onder een vochtige theedoek in een kom op een warme plek rijzen tot het volume is verdubbeld.
5. Verwarm de oven voor op 225 °C.
6. Maak de pepers schoon en snijd ze in flinterdunne ringetjes.
7. Snijd de mozzarella en gorgonzola in dunne plakjes.
8. Rasp de Grana Padano grof.
9. Bestuif het werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot twee cirkels van ca. 27 cm doorsnede.
10. Laat het deeg aan de rand iets dikker.
11. Vet de bakplaat (grote oven) of twee bakplaten (gewone oven) in en leg de pizzabodems erop.
12. Beleg deze met de mozzarella, gorgonzola en ricotta.
13. Strooi de Grana Padano, peperringetjes en tijm over de pizza.
14. Schuif de bakplaat in het midden van de oven, of schuif twee bakplaten boven elkaar in de oven.
15. Wissel halverwege de baktijd om.
16. Bak de pizza's in ca. 15 minuten gaar en krokant.

BRON: ah.nl

