



Pinsa Romana Margherita

Pinsa Romana Margherita

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍕 Pinsa basisrecept of 2 afbak-pinsa
- 🍕 300 ml tomato frito
- 🍕 2 bol mozzarella, goed uitgelekt
- 🍕 5 takjes verse basilicum

MATERIAAL: bakplaat, oven of contactgrill

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 250 °C.
2. Verdeel de tomatensaus over de pinsabodems.
3. Dit gaat het makkelijkst door de saus met de bolle kant van een lepel over de bovenkant van de pinsa's te strijken.
4. Omdat het deeg natuurlijk niet helemaal glad is na het bakken, gaat dit iets lastiger dan bij een pizza.
5. Scheur de mozzarella in stukken en verdeel deze over de tomatensaus.
6. Bak de pinsa's 5-8 minuten.
7. Net als bij het basisrecept kun je de pinsa op een pizzasteen (af)bakken.
8. Je kunt 'm ook gewoon op een bakplaat in de oven schuiven.
9. De pinsa is klaar als de zijkant goudbruin is en de mozzarella goed is gesmolten.
10. Verdeel wat blaadjes verse basilicum over de pinsa Margherita en serveer 'm direct.

TIP: Wil je deze pinsa Margherita nog lekkerder maken? Beleg 'm dan bijvoorbeeld voor of na het bakken met gehalveerde cherrytomaatjes. Garneer de pizza na het bakken met een handje rucola of verdeel wat zelfgemaakte pesto over de pinsa. Het is dan geen 'echte' Margherita meer, maar wel een hele lekkere pinsa.

BRON: rutgerbakt.nl

