

Pizza met finocchiona

met Taggiasche olijven en raapstelen

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
8 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Oven
Stoomoven

Ingrediënten Beleg

- 250 g mozzarella
- 100 g finocchiona (Toscaanse venkelsalami)
- 4 el Taggiasche olijven
- 75 g rucola
- 80 g Grana padano

Ingrediënten Tomatensaus

- 2 el olijfolie
- 1 blik gepelde tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 tl oregano
- ½ tl zout

Ingrediënten Pizzadeeg

- 500 g tarwemeel
- 1 zakje gist
- 1 el zout
- 1 el olijfolie
- 375 dl lauw water

Bereidingswijze

Beleg

1. Scheur de mozzarella in stukjes.
2. Snijd de finocchiona in dunne plakjes op de snijmachine en rasp de Grana padano grof.

Tomatensaus

1. Schil en plet de knoflookteen.
2. Verhit de olijfolie in de sauspan en doe er de knoflook in. Laat 10 seconden bakken en voeg dan de tomaat toe (pas op spetteren).
3. Voeg de oregano, het zout en wat peper uit de molen toe en breng aan de kook.
4. Laat op stand 5, 4 minuten pruttelen en laat dan iets afkoelen.
5. Doe de inhoud van de pan in de blenderbeker van de staafmixer en pureer grof.

Pizzadeeg

1. Doe het meel, het zout, de gist en de olijfolie in de Mum met deeghaak.
2. Zet de Mum keukenmachine op middelhoge snelheid en voeg al draaiend het water toe. Laat de machine ongeveer 5 minuten kneden.
3. Haal het deeg uit de Mum en verdeel het in 4 bollen. Leg een vel bakpapier in de stoombak met gaatjes, vet dat licht in en leg er de vier bollen in op ruime afstand van elkaar.
4. Laat de bollen 45 minuten rijzen ¹.

Pizza met finocchiona

met Taggiasche olijven en raapstelen

Opmaken en serveren

1. Verwarm de oven met pizzasteen voor op de pizzastand, 300°C.
2. Rol de bollen deeg uit tot pizza's van ca. 30-35 cm doorsnede.
3. Gebruik de bolle kant van een opschep of sauslepel om de pizza dun te bestrijken met de tomatensaus. Laat aan de rand ongeveer 1½ cm vrij.
4. Leg er de mozzarella op en vervolgens de finocchiona en de olijven.
5. Bak ze één voor één op de pizzasteen in ongeveer 4 minuten.
6. Bestrooi de pizza voor het serveren met wat rucola, geraspte Grana padano en extra vergine olijfolie. Snijd in stukken met de pizzasnijder en serveer direct.

TIP

¹ Zet de combi-stoomoven op de deegrijfsstand, 37°C. Laat het deeg in de vochtige oven rijzen. Door het toevoegen van vocht rijst het deeg sneller.