

Pizza met geroosterde aubergine

met paprika, verse geitenkaas en salmoriglio

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
8 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Oven

Ingrediënten Beleg

- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 2 takjes rozemarijn
- 1 teen knoflook
- 250 g verse geitenkaas
- 75 g rucola
- 4 el geraspte Grana

Ingrediënten Pizzadeeg

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

Ingrediënten Tomatensaus

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

Ingrediënten Salmoriglio

- 500 1 teen knoflook
- 2 takjes peterselie
- ½ citroen
- ½ tl oregano
- snufje chilipeper
- 4 el Extra Vergine olijfolie

Bereidingswijze

Beleg

1. Verwarm de oven met pizzasteen voor op de pizzastand, 300°C.
2. Snijd de aubergine in blokjes en de paprika in reepjes. Schil en hak de knoflook en rits de blaadjes van de rozemarijn. Meng het geheel in een kom met ruim olie en peper en zout.
3. Spreid het uit over een met bakpapier beklede ovenplaat en rooster de groenten een paar minuten in de oven tot ze iets kleur en garing hebben. zet weg tot verder gebruik.

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.

Pizza met geroosterde aubergine

met paprika, verse geitenkaas en salmoriglio

Pizzadeeg

1. Doe het meel, het zout, de gist en de olijfolie in de keukenmachine met deeghaak.
2. Zet de machine op middelhoge snelheid en voeg al draaiend het water toe. Laat de machine ongeveer 5 minuten kneden.
3. Haal het deeg uit de kom 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.

Salmoriglio

1. Hak de knoflook en wrijf vervolgens fijn met zout met behulp van de platte kant van een mes. Hak de peterselie fijn.
2. Meng alle ingrediënten en breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Opmaken en serveren

1. Rol de bollen deeg uit tot pizza's van ca. 30-35 cm doorsnede en bestrijk ze dun met tomatensaus.
2. Leg er de groenten op en vervolgens de geitenkaas.
3. Bak ze één voor één op de pizzasteen in ongeveer 4 minuten.
4. Bestrooi de pizza voor het serveren met wat rucola, Grana padano en de salmoriglio.

TIP

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