

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
12 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Oven

Ingrediënten Beleg

- 250 gr mozzarella
- 150 gr geraspte kaas
- ½ bos basilicum
- 100 gr salami (of ham, spek of andere vleeswaren)
- 4 el olijven
- 80 gr Grana padano
- 75 gr rucola

Ingrediënten Tomatensaus

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

Ingrediënten Pizzadeeg

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

Bereidingswijze

Pizzadeeg

1. Doe het meel, het zout, de gist en de olijfolie in de keukenmachine met deeghaak.
2. Zet de keukenmachine op middelhoge snelheid en voeg al draaiend het water toe. Laat de machine ongeveer 5 minuten kneden.
3. Haal het deeg uit de keukenmachine. Leg een vel papier op de bakplaat en vet dat licht in en leg het deeg erop en laat 30-45 min rijzen ¹

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.

Beleg

1. Scheur de mozzarella in stukjes.
2. Rasp de Grana padano grof.
3. Haal de basiscumblaadjes van de takjes

Opmaken en serveren:

1. Verwarm de oven voor op de pizzastand, 250°C. Bekleed een dichte ovenplaat met bakpapier.
2. Bestuif het werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot het de grootte heeft van de ovenplaat en leg het daarop.
3. Gebruik de bolle kant van een opscheep of sauslepel om de pizza dun te bestrijken met de tomatensaus. Laat aan de rand ongeveer 1½ cm vrij.
4. Leg er de mozzarella, basilicum en kaas op en vervolgens de salami en de olijven.
5. Bak de pizza mooi gaar en bruin in ongeveer 20 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 deegrijpsstand, 37°C. Laat het deeg in de vochtige oven rijzen. Door het toevoegen van vocht rijst het deeg sneller.