

Pizza con ricotta

zucchini e pomodorini

Menugang

Voorgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

45 minuten

Benodigdheden

Stoomoven
Oven

Ingrediënten

Deeg (4 pizza's):

- 500 gr bloem (type 00 voor pizza/brood)
- 120 gr fijne semolina (griesmeel)
- 450 ml lauwwarm water
- 2,5 theelepel gedroogde gist
- 4 eetlepels olijfolie
- 3 tl zout

Toppings

- 500 gr ricotta
- 1 courgette, in plakken (circa 0,5 cm) gesneden
- 250 gr cherrytomaatjes, gesneden
- handje verse basilicumblaadjes
- Parmezaanse kaas, geraspt
- citroen, zeste

Bereidingswijze

Deeg

1. Meng de bloem, semolina en het zout in een kom.
2. Meng in een andere kom de gist, de olie en het lauwwarme water.
3. Voeg het watermengsel toe aan de droge ingrediënten en kneed het met een deeghaak tot een soepel deeg (ca. 10 minuten).
4. Doe het deeg op een licht ingevette bakplaat in de oven. Activeer de Deegrijfsfunctie op 38°C. En laat het deeg 30 minuten mooi rijzen, tot het in volume is verdubbeld.
5. Verdeel het deeg in 4 gelijke bollen en laat ze nog even rusten.

Afbakken

1. Verwarm de oven voor op een speciale pizzastand op de maximumtemperatuur of kies hete lucht met de maximumtemperatuur. Mocht je een pizza steen hebben, laat de steen goed heet worden tijdens het voorverwarmen (dit duurt zo'n 20 minuten).
2. Rek het deeg een paar keer uit, vouw het weer op en rol uit met een deegroller op een bebloemde werkbank.
3. Smeer de ricotta in een dunne laag uit over de pizza. Beleg met de in plakjes gesneden courgette. Ruim zwarte peper & wat zout.
4. Bak de pizza in ongeveer 3-4 minuten knapperig en gaar.

Serveren

Bestrooi de pizza met de gesneden cherry-tomaatjes, de blaadjes basilicum, de Parmezaanse kaas en wat citroenzeste.

Tip: De pizza kan als extra belegd worden met bijvoorbeeld buffelmozzarella en/of wat ansjovisconserve (blik of potje).