



Pizza napolitana

Benodigdheden

- olijfolie
- 1 hoeveelheid pizzadeeg (zie 'basisrecept pizzadeeg' onderaan het recept)
- bloem
- 5-6 tomaten, ontveld en fijngehakt of blik tomaat blokjes
- 5 gehalveerde honing tomaatjes
- Bol mozzarella, di buffola of Burrata in plakjes
- mespunt gedroogde oregano
- 8 zwarte olijven in kleine stukjes
- 16 kappertjes
- 4 ansjovisfilets uit blik, uitgelekt en in kleine stukjes gesneden
- Handje basilicum

Bereiden

Verwarm de oven voor op 220 °C (gasstand 7).

Bestrijk een bakplaat met olie of leg er bakpapier op.

Rol het deeg op een licht met bloem bestoven aanrecht uit en druk het op de plaat met uw duimen nog verder uit. Verdeel er de tomaten over en ga één keer met de oliefles rond.

Zet de pizza zo'n 18 minuten in de oven. Leg er de mozzarella, oregano olijven, kappers en ansjovis op, leg de heften honing tomaat op de pizza en bestrooi de vulling met zeezout en druppel er zo nodig nog wat olie over. Zet de pizza 7-8 minuten in de oven of tot de bodem knapperig is. Bestrooi voor het serveren met handje verse basilicum.

Basisrecept pizzadeeg

Zeef 250 g bloem met $\frac{3}{4}$ theelepel zout en maak op het aanrecht een bergje met een kuiltje erin. Prak 15 g verse gist in 120 ml lauw water met een vork heel glad en giet het in het kuiltje. Werk er met uw vingers de bloem door en maak een zacht deeg. Kneed het en rek het uit; het moet glad en elastisch worden. Maak er een bal van, snijd er een kruis in en leg het in een afgedekte kom. Laat het op een warme plaats zo'n 3 uur rijzen; het volume moet bijna verdubbeld zijn.

Plet het met uw hand en rol het op een licht met bloem bestoven aanrecht tot een dikte van ongeveer 5 mm uit. Bestrijk een bakplaat met olie of leg er bakpapier op. Leg de schijf deeg erop en druk hem uit tot het hele oppervlak bedekt is. Maak de rand dikker dan het midden. Bestrooi het met de ingrediënten voor de vulling maar laat rondom een rand van 2 cm vrij.