



Pizza Margherita

"La vita è troppo breve per mangiare una cattiva pizza."
(*"Het leven is te kort om slechte pizza te eten."*)

PIZZA

MARGHERITA

PREPPING TIME: 10 MIN

COOKING TIME: 10-15 MIN

INGREDIENTS

pizza deeg
Zachte tomatensaus
Mozzarella kaas
geraspte kaas
Basilicum
Rucola
Pizza kruiden

BEREIDING

1. Laat het deegrijzen in een dichte kom bij een temperatuur net iets onder de 40graden.
2. Rol het deeg uit met een diameter van +/- 30. (tip: gebruik Farina o.o zodat het deeg niet plakt aan je deegroller en de plank)
3. Verwarm de oven voor op de hoogste stand..
4. Bebloem een werkoppervlak en rol een bal pizzadeeg uit tot ongeveer 4 mm dikte en leg op een bakplaat met bakpapier.
5. Beleg de bodem met een dunne laag pizza saus
6. Scheur de mozzarella in stukjes en verdeel over de tomatensaus.
7. Bestrooi met geraspte kaas.
8. Bestrijk de randen van de pizza met een dun laagje olijfolie.
9. Bak de pizza ongeveer 10 tot 15 minuten knapperig in de oven.
10. Garneer de zelfgemaakte pizza margherita met verse basilicum, rucola en/of pizzakruiden.
11. Buon appetito