

Pizza



Oven, pizza-oven of Barbecueu

Verwarm de oven, pizzaoven of barbecue goed voor tot bij voorkeur een temperatuur van minimaal 220 °C.

Bereiding

1. Haal het pizzadeeg 's ochtends uit de vriezer en laat op kamertemperatuur ontdooien en rijzen. Tip: dek de deegbollen goed af of leg ze in een afgesloten bak zodat ze niet uitdrogen, en bestuif ze licht met Farina 0.0.
2. Bereiding: Druk de deegbol bij voorkeur met de handen plat en vermijd kneden. Gebruik indien nodig wat extra Farina 0.0 wanneer het deeg kleeft en vorm een pizza van circa 30 cm doorsnede.
3. Beleggen: Polpa di pomodoro of Sugo di pomodoro vormt een fijne basis voor de tomatensaus; laat hierbij ongeveer 1 cm van de rand vrij.
4. Voeg na de saus de geraspte kaas toe; hiermee maak je een klassieke pizza Margherita.
5. Beleg de pizza dun met ingrediënten naar keuze, voor een knapperig resultaat vol smaak met bijvoorbeeld: zoals verse basilicum, mozzarella, champignons, paprika, ui, olijven, salami, prosciutto, tonijn of gegrilde groenten.
6. Besmeer de rand van de pizza dun met een laagje olijfolie
7. De pizza gaat nu de oven in. In een gewone keukenoven is de pizza na ongeveer 10 minuten gaar; houd hem goed in de gaten en haal hem eruit zodra de korst mooi lichtbruin gekleurd is. In een pizza-oven of op de barbecue is de pizza vaak al na circa 5 minuten klaar.
8. Als finishing touch kun je wat pizza-kruiden, rucola of zongedroogde tomaten over de pizza strooien.