

Pizza Margherita / Pizza Margherita



De boodschappen

350 gram tarwebloem

een mespunt zout

1 eetlepel olijfolie + extra voor bedruppelen

1 blik cherry tomaten, 400 gram

2 eetlepels tomatenpuree

2 ballen mozzarella, uitgelekt

parmezaanse kaas en rucola

25 gram grove semolina

7 gram gedroogde gist

275 ml lauw water

2 dikke teentjes knoflook

zeezout & zwarte peper

een handvol basilicum

Zo maak je een verse pizza Margharita

Roer meel, semolina, zout en gist door elkaar, maak een kuiltje in het midden.

Schenk langzaam olie en water in het kuiltje terwijl je alles samen mixt.

Het deeg voelt plakkerig, wrijf wat olie op je werkblad en op je handen.

Kiep het deeg uit de mixerkom op je werkblad en kneed het met de hand stevig door.

Wrijf een schone kom licht met olie in, leg het deeg er in en dek het af met vershoudfolie.

Laat het deeg 10 minuten rijzen en herhaal het kneden 2 maal op dezelfde manier.

Kneedt tot slot het gerezen deeg nog snel even door, strooi wat meel op je werkblad en rol het uit.

Verhuis het deeg - hangend over de deegrol - naar het bakpapier op de de bakplaat.

Laat het deeg nog even rusten en maak intussen de tomatensaus

Giet de tomaatjes af, doe ze in een kom en plet ze.

Roer er de tomatenpuree, de knoflook en zeezout en versgemalen zwarte peper door.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Druppel olie op de pizzabodem en strijk er tomatensaus op.

Beleg de pizza met plakjes mozzarella en gescheurde blaadjes basilicum.

Druppel wat olijfolie over de pizza, maal er zwarte peper over en bak de pizza 12-15 minuten gaar.

Serveer de pizza met parmezaanse kaas en een rucola salade.

Pizza Margherita / Pizza Margherita



Shopping list

350g strong white flour

a dash of salt

1 tablespoon olive oil + extra for drizzling

1 can of cherry tomatoes, 400g

2 tablespoons tomato puree

2 balls of mozzarella, drained

Parmesan cheese and rocket

25g coarse semolina

7g dried yeast

275ml tepid water

2 plump cloves of garlic

sea salt & black pepper

a handful of basil

How to make a fresh pizza Margherita

Stir flour, semolina, salt and yeast until combined then make a well in the middle.

While mixing slowly pour the olive oil and the tepid water into the well, mix until combined.

The dough is very sticky so rub some oil on your work surface and on your hands.

Tip the dough from the bowl then knead it thoroughly by hand.

Rub a clean bowl lightly with oil, put the dough in then cover it with cling film.

Allow the dough to prove for 10 minutes then repeat the same kneading two times more.

Finally knead the risen dough quickly, sprinkle flour on your work surface then roll out the dough.

Lift the dough on the rolling pin to transfer it to the waxed paper on the baking tray.

Let the dough rest while you make the tomato sauce

Drain the tomatoes, place them in a bowl then crush them.

Stir in the tomato puree and the pressed garlic then season the sauce with salt and ground pepper.

Preheat the oven to 220°C.

Drizzle some oil on the pizza, spread on tomato sauce. Top with mozzarella slices and torn basil.

Drizzle the pizza with olive oil, grind some black pepper over it then bake it in 12-15 minutes done.

Serve the pizza met Parmesan and a rocket salad.