

pizza all'ortolana / pizza all'ortolana



Boodschappenlijst

Voor het pizzadeeg

5 gram verse of 2,5 gram gedroogde gist
½ theelepel fijne suiker
300 gram Italiaans 00-bloem
200 gram sterke witte bloem
10 gram zeezout
35 ml olijfolie, plus wat extra om in te vetten

de topping

1 kleine rode paprika
1 kleine aubergine
1 kleine courgette
2 à 3 eelepels olijfolie
zeezout
300 ml passata

de pesto

40 gram amandelen
een teentje knoflook
50 gram verse basilicum
100 ml olijfolie
60 g parmezaan, geraspt

om te garneren (optioneel)

courgette bloemen
raddichio
geraspte parmezaanse kaas
verse basilicumblaadjes
olijven

Zo maak je de pizzabodem

Los de gist op in 300 ml water op kamertemperatuur en voeg er de suiker aan toe.
Laat het mengsel 10 minuten op een warme plek staan, dan hoort het zacht te gaan borrelen.

Doe beide meelsoorten in de mixerkom en meng de helft van het gistvocht erdoor.
Voeg het zout en de olie toe en mix voordat je de rest van de vloeistof toevoegt.
Blijf de ingrediënten mixen om een zacht deeg te vormen.

Wrijf je handen en je werkblad in met olijfolie en kiep het deeg uit de kom.
Kneed het deeg 3 minuten met de hiel van je hand, vouw het op en over zichzelf heen.
Doe dan het deeg in een schone, licht met olie ingevette kom en dek het af met een doek.
Laat het deeg 2 uur op een warme plaats rijzen of tot het in volume verdubbeld is.

Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkblad, snij het in tweeën.
Stop de hoeken eronder om er twee nette ballen van te maken.
Leg de ballen op een schaal, dek ze af met vershoudfolie en laat ze nog 20 minuten staan.

pizza all'ortolana / pizza all'ortolana

Zo maak je de pesto

Doe de amandelen, knoflook, basilicum en olie in een blender en blitz tot een grove saus.
Roer de geraspte Parmezaanse kaas erdoor en breng op smaak met zout.

Zo maak je de topping

Snij de paprika in dunne repen en snij de rode ui, courgette en aubergine in dunne schijven.
Doe alle groenten in een kom en meng ze met zeezout en olijfolie.

Zo bak je de pizza

Verwarm de oven voor op 250°C en leg een vel bakpapier op de bakblikken

Rol de deegballen tot twee dunne pizzabodems en leg ze op grote bakplaten.

Dip je vingertoppen in de olijfolie, druk je ze licht over het oppervlak van het deeg,
Rol de randen van de pizza's licht naar binnen.

Verdeel de passata over de pizzabodems en laat de randen onbedekt.

Verdeel de groenten over de pizza's en besprenkel ze licht met olie.

Bak de pizza's 15 minuten in het midden van de oven of tot het deeg goudbruin is.
De groenten zullen dan gaan bruinen aan de randen.

Garneer de pizza met courgettebloemen of linten raddichio, ingewreven met olijfolie.
Of met een handvol geraspte parmezaanse kaas en olijven, wat je liever wil.

Recept tips!

Dit eenvoudige pizzadeeg maakt een pizza die ergens tussen een dunne en knapperige Romeinse pizza en de vollere Napolitaanse pizza ligt.

Het is geen nat deeg, maar kneden met ge-oliede handen op een ge-olied werkblad is bevredigend en het voorkomt het toevoegen van teveel extra bloem.

Het geeft ook meer smaak en helpt het deeg een diepe kleur te geven tijdens het bakken.

pizza all'ortolana / pizza all'ortolana



Shopping list

For the dough

5g fresh or 2.5g dried yeast
½ teaspoon caster sugar
300g Italian 00 flour
200g strong white flour
10g sea salt
35ml olive oil, plus extra for greasing

the topping

1 small red pepper
1 small aubergine
1 small courgette
2-3 tablespoon olive oil
sea salt
300ml Passata

the pesto

40g almonds
a garlic clove
50g fresh basil
100ml olive oil
60g parmesan, grated

to garnish (optional)

courgette flowers
raddichio
grated parmesan
fresh basil leaves
olives

How to make the pizza Dough

Dissolve the yeast in 300ml of room temperature water and add the sugar.
Leave in a warm spot for 10 minutes, during which time it should start to bubble gently.

Place the flours in a mixing bowl and mix in half the yeast liquid.
Add the salt and oil and mix again before adding the rest of the liquid.
Continue to work the ingredients together to form a soft dough.

Rub your hands and work surface with olive oil and turn out the dough.
Knead, using the heel of your hand to fold the dough up and over itself, for 3 minutes.
Put the dough in a clean, lightly oiled bowl, cover with a cloth.
Set aside in a warm place for 2 hours or until it doubles in size.

Turn the dough out onto a lightly floured surface and cut it in two.
Then tuck the corners under to make neat balls, put on a tray and cover with cling film.
Leave to sit for another 20 minutes.

pizza all'ortolana / pizza all'ortolana

How to make the pesto

Put the almonds, garlic, basil and oil in a blender and blend to a chunky sauce. Stir in the grated Parmesan and season with salt to taste.

Prepare the topping

Cut the pepper into strips, slice the red onion, courgette and aubergine thinly. Put all the vegetables all in a bowl and toss with salt and olive oil.

How to bake the pizza

Preheat the oven to 250°C and place sheets of baking paper on the trays

Roll the balls of dough into thin pizza bases, lift onto large baking trays covered in baking paper. Dip your fingertips in olive oil, dimple the dough by lightly pressing your fingertips on the surface.

Spread the Passata over the circles leaving the edges uncovered, roll the edges lightly inward. Divide the vegetables between the pizzas then drizzle with olive oil.

Bake the pizza in the middle of the oven for 15 minutes, or until the dough is golden. The vegetables should be browning at their edges.

Garnish the pizza with courgette flowers or ribbons of raddichio rubbed with oil. Or with basil leaves, a handful of grated parmesan and olives, whatever you prefer.

Recipe Tips!

This straightforward pizza dough produces a pizza that is somewhere between a thin and crisp edged Roman pizza and the plumper bordered Neapolitan one.

It is not a wet dough, but kneading with oily hands on an oily work top is both satisfying and prevents the incorporation of too much extra flour.

It also lends flavour and helps give the dough a deep colour as it bakes.