

Pizza met finocchiona, tagiassche olijven en raapstelen (voorgerecht, recept voor 4 dunne pizza's - 8 personen)

| | | |
|--|--|--|
| materialen | | materialen |
| <ul style="list-style-type: none"> • bakoven met pizzasteen • combi stoomoven • deegroller • grove kaasrasp • spuitzak • opschep- of sauslepel | | <ul style="list-style-type: none"> • Mum met deeghaak • grote kommen • pizzasnijder • sauspan • staafmixer |
| Ingrediënten: pizzadeeg | | Bereidingswijze |
| 500 g tarwemeel 1 zakje gist 1 el zout 1 el olijfolie 375 dl lauw water | | <ul style="list-style-type: none"> • Doe het meel, het zout, de gist en de olijfolie in de Mum met deeghaak. • Zet de Mum op middelhoge snelheid en voeg al draaiend het water toe. Laat de machine ongeveer 5 minuten kneden. • Zet de combi stoomoven op de rijfsstand, 37 °C. • Haal het deeg uit de Mum en verdeel het in 4 bollen. Leg een vel bakpapier in de stoombak met gaatjes, vet dat licht in en leg er de vier bollen in op ruime afstand van elkaar. • Laat de bollen 45 minuten rijzen. |
| Ingrediënten: tomatensaus | | Bereidingswijze |
| 2 el olijfolie 1 blik gepelde tomaten 1 teen knoflook 1 tl oregano ½ tl zout | | <ul style="list-style-type: none"> • Schil en plet de knoflookteen. • Verhit de olijfolie in de sauspan en doe er de knoflook in. Laat 10 seconden bakken en voeg dan de tomaat toe (pas op spetteren). • Voeg de oregano, het zout en wat peper uit de molen toe en breng aan de kook. • Laat op middelhoog vuur 4 minuten pruttelen en laat dan iets afkoelen. • Doe de inhoud van de pan in de blenderbeker van de staafmixer en pureer grof. |
| Ingrediënten: beleg | | Bereidingswijze |
| 250 g mozzarella 100 g finocchiona (toscaanse venkelsalami) 4 el taggiasche olijven 75 g rucola 80 g Grana padano | | <ul style="list-style-type: none"> • Snijd de mozzarella in stukjes. • Snijd de finocchiona in dunne plakjes op de snijmachine en rasp de Grana padano grof. |
| Afmaken en serveren | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm de oven met pizzasteen voor op de pizzastand, 300°C. • Rol de bollen deeg uit tot pizza's van ca. 30-35 cm doorsnede. • Gebruik de bolle kant van een opschep of sauslepel om de pizza dun te bestrijken met de tomatensaus. Laat aan de rand ongeveer 1½ cm vrij. • Leg er de mozzarella op en vervolgens de finocchiona en de olijven. • Bak ze één voor één op de pizzasteen in ongeveer 4 minuten. • Bestrooi de pizza voor het serveren met wat rucola, geraspte Grana en extra vergine olijfolie. Snijd in stukken met de pizzasnijder en serveer direct. | | |