

Pizza Margherita

Napolitaanse stijl

👤 1 persoon

⌚ 5 min.

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de pizza:

- Semola (voor het bestuiven van de werkbank en het deeg)
- 1x Pizzabol á 250 g
- 2 el Polpo (tomatensaus)
- 80 g Fior di latte (mozzarella van koemelk)
- Parmezaanse kaas naar smaak
- Verse basilicum
- Scheutje olijfolie

Pizzaoven instelling:

- Steen op 350 tot 430 graden

Benodigdheden:

- Placement peel
- Turning peel
- Infraroodthermometer
- Plank en pizzasnijder



Bekijk hier de instructievideo

 KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl

- Maak de pizzaoven klaar voor gebruik, zorg dat de steen een temperatuur heeft van tussen de 350 en 430 graden.
- Bestuif je werkplek met semola en leg de pizzabol er op de kop in.
- Bestuif de bol met extra semola en duw met platte vingers vanuit het midden het deeg naar buiten. Zorg dat je 1 cm uit de kant blijft, zodat je een luchtige korst houdt.
- Pak het deeg vast en rek het voorzichtig op met een sturende beweging, zorg wederom dat je de rand niet vastpakt.
- Rek het deeg tot slot op door het op je knokkels te leggen en deze voorzichtig uit elkaar te rekken.
- Bestuif de schep met semola en leg de pizza erop.
- Beleg de pizza met tomatensaus, fior di latte, parmezaanse kaas en olie.
- Schuif de pizza met de placement peel in de oven, en draai na ongeveer 20 seconden de pizza rond met de turning peel.
- Blijf draaien totdat de pizza rondom mooi gekleurd en gaar is.
- Haal de pizza uit de oven en maak af met verse basilicum.

