

Siciliaanse pizza / Sicilian Pizza



Voor het deeg

500 gram zachte tarwebloem
20 gram verse gist (of 7 g gedroogde)
350 ml warm water
30 ml extra vergine olijfolie, plus extra
1 theelepel gedroogde oregano
10 gram zeezout
1 theelepel honing

Voor de topping

1 middelgrote ui
45 ml extra vergine olijfolie + extra
400 g pruimtomaten
een snufje fijne suiker
een snufje zeezout
1 theelepel gedroogde oregano
50 g Parmezaanse kaas (of pecorino)
3 eetlepels fijn paneermeel
optioneel 6-8 ansjovisfilets

Zo maak je de Siciliaanse pizza

Zo maak je het deeg

Doe de bloem in een mixerkom, verkruimel de gist erover (of strooi de gedroogde gist).
Roer dan het warme water erdoor tot een plakkerig deeg.
Voeg het zout, de honing en olijfolie toe, zet de kom op de mixer en mix een paar minuten.
Schraap eventueel overtollig deeg van de zijanten van de kom.
Wrijf je handen in met olie en kneed het deeg tot een bal.
Dek de kom af met een schone theedoek en laat deeg 1 uur rijzen op een warme plaats.
Vet vervolgens je handen opnieuw in, vouw het deeg voorzichtig een paar keer.
Wrijf een schone kom in met olijfolie, leg het deeg er in en dek het weer af.
Laat het dan nog een uur rijzen of tot het in omvang verdrievoudigd is.
Vet je handen in en druk het deeg voorzichtig in een ingevette bakvorm.
Prik met je vingertop diepe kuiltjes in het deeg, laat het nog 30 minuten afgedekt rijzen.

Siciliaanse pizza / Sicilian Pizza

Maak de topping terwijl het deeg rijst.

Fruit de ui zachtjes in 30ml olijfolie op middelhoog vuur, tot de ui zacht is.

Voeg 50 ml water toe en laat het een paar minuten sudderen, voeg dan de tomaten toe.

Voeg ook een snufje zout, de suiker en oregano toe.

Plet de tomaten met de achterkant van een lepel en laat 15 minuten sudderen, laat afkoelen.

Meng de kaas met het paneermeel, de resterende eetlepel olijfolie en de rest van de oregano.

Verwarm de oven voor op 200°C/180°C Hetelucht als het deeg gerezen is

Vet je handen opnieuw in, druk de kuiltjes in het gerezen deeg opnieuw in.

Besprenkel de pizza dan met olijfolie en verdeel het tomaten-ui-mengsel er over.

Leg de ansjovisfilets erover en strooi dan de kaasachtige broodkruimels erover.

Werk de pizza af met een laatste scheutje olijfolie.

Bak de pizza in de bakvorm, gedurende 45-50 minuten op de voorverwarmde bakplaat.

Of tot de pizza is mooi gerezen en de korst goudbruin is.

Gustare!

Siciliaanse pizza / Sicilian Pizza



For the dough

500g soft wheat flour
20g fresh yeast (or 7g dried)
350ml warm water
30ml extra virgin olive oil, plus extra
1 teaspoon dried oregano
10g sea salt
1 teaspoon honey

For the topping

1 medium onion, finely sliced
45ml extra virgin olive oil + extra
1 teaspoon dried oregano
400g plum tomatoes
a pinch fine sugar
a pinch sea salt
50g Parmesan (or pecorino), grated
3 tablespoon fine breadcrumbs
optional 6-8 anchovy fillets

How to make Sicilian Pizza

How to make the dough

Put the flour in a mixing bowl, crumble over the yeast (or add the dried yeast).
Then stir in the warm water to make a sticky dough.
Add the salt, honey and olive oil, put the bowl on the mixer and mix the dough for a few minutes.
Scrape any excess dough from the sides of the bowl.
Rub your hands with oil and bring the dough into a ball.
Cover the bowl with a clean cloth and leave to rise in a warm place for 1 hour.

Oil your hands again, gently fold the dough a few times.

Then leave it to prove for another hour or until tripled in size.

Oil your hands and press the dough gently into an oiled baking mold

Prick deep dimples in the dough with your fingertip, cover and leave to prove for 30 minutes more.

Siciliaanse pizza / Sicilian Pizza

Make the topping while the dough rises

Gently fry the onion in 30ml olive oil over a medium heat, until the onion is soft.

Add 50ml water and simmer for a few minutes, then add the tomatoes,

Also add a pinch of salt, the sugar and oregano.

Mash the tomatoes with the back of a spoon and simmer for 15 minutes, then leave to cool.

Mix the cheese with the breadcrumbs, the remaining tablespoon olive oil and the remaining oregano.

When the dough is risen preheat the oven to 200°C/180°C Fan

Oil your hands again, refresh the dimples in the proved dough.

Then drizzle the pizza with olive oil and spread over the tomato and onion mixture over it.

Lay anchovy fillets on the top, if using, then sprinkle over the cheesy breadcrumbs.

Finish with a final drizzle of olive oil.

Bake the pizza in its baking mold, placed on the preheated baking tray, for 45-50 minutes.
Or until the pizza has risen nicely and the crust is golden brown.

Enjoy!