

Huisgemaakte pizza! / Homemade pizza!



De boodschappen

250 gram Tua Farina pizzameel

125 ml water

bol mozzarella

2 grote (vlees)tomaten

200 gram pancetta blokjes

zeezout & versgemalen zwarte peper

45 ml olijfolie

handje salie of basilicum

2 eetlepels olijfolie

2 sjalotten

takjes platte peterselie

Zo maak je zelf pizza

Doe het meel in een grote kom en voeg het water, 3 eetlepels olijfolie & een mespunt zout toe.

Kneedt alles goed door elkaar, was de kruiden en hak of knip ze fijn.

Strooi wat meel uit op het werkblad en kneedt hierop de salie door het deeg.

Druk het deeg plat en geef het een ronde vorm op bakpapier.

Leg het deeg op de bakplaat en wrijf de 2 eetlepels olijfolie er over met een lepel.

Bedek de pizza met in plakken gesneden tomaat, strooi er grofgehakte ui & pancetta over.

Snijdt de mozzarella in plakken en leg ze erop en sprenkel olijfolie over de pizza.

Maal er ook wat verse peper op en knip er platte peterselie over.

Verwarm de oven voor op 190°C en bak de pizza 20 minuten.

Is de rand van de pizza mooi lichtbruin en de kaas gesmolten dan is ie klaar.

Snijdt de pizza in punten en serveer hem gelijk heet uit de oven.

Huisgemaakte pizza! / Homemade pizza!



Shopping list

250g Tua Farina pizza flour

125ml water

a mozzarella ball

2 large (meat) tomatoes

200g pancetta, diced

sea salt and freshly ground black pepper

45ml olive oil

a handful of sage or basil

2 tablespoons of olive oil

2 shallots

a few sprigs of flat leaf parsley

How to make your own pizza

Put the flour into a large bowl, add water, 3 tablespoons of olive oil and a pinch of salt.

Knead it together until it's combined then wash the herbs and chop or cut them finely.

Sprinkle some flour on the work surface and knead the sage into the dough.

Press the dough flat on baking paper, give it a round shape, transfer it to a baking tray.

Rub 2 tablespoons olive oil on it, using a spoon then cover the pizza with sliced tomato.

Sprinkle it with chopped onion and pancetta cubes (Italian bacon).

Cut the mozzarella into slices and lay them on the pizza.

Drizzle some olive oil on the pizza, grind with pepper then sprinkle the pizza with parsley.

Preheat the oven to 190°C and bake the pizza for 20 minutes.

Is the edge nicely browned and is the cheese melted then it is ready.

Cut the pizza into wedges and serve it hot, straight from the oven.