



Pizza diavola met pittige salami

De pittige klassieker uit Napels met scherpe salami en een vleugje chilipeper. Knapperige bodem, smeltende mozzarella en een venijnige nasmaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	12'	2	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 300 gr pizzabloem (type 00)
- 190 ml lauw water
- 5 gr verse gist
- 6 gr zout
- 1 eetlepel olijfolie
- 200 gr passata (gezeefde tomaten)
- 1 koffielepel gedroogde oregano
- 1 snuf zout
- 250 gr fior di latte mozzarella

100 gr pittige salami (spianata piccante), in dunne plakjes

1 rode chilipeper, in ringetjes

extra vergine olijfolie om af te werken

enkele blaadjes verse basilicum

Bereidingswijze

- 1.** Los de verse gist op in het lauwe water en roer kort door.
- 2.** Meng de pizzabloem met het zout in een ruime kom. Giet het gistwater en de olijfolie erbij en kneed alles gedurende ongeveer 10 minuten tot een soepel, elastisch deeg.
- 3.** Vorm een bal, leg die in een licht ingevette kom, dek af met plasticfolie of een vochtige doek en laat het deeg op kamertemperatuur 2 uur rijzen tot het verdubbeld is in volume.
- 4.** Verdeel het gerezen deeg in 2 gelijke bollen en laat ze afgedekt nog 30 minuten rusten op het werkblad.
- 5.** Verwarm de oven ondertussen zo heet mogelijk voor, minimum 250 graden, met een pizzasteen of een omgekeerde bakplaat op het onderste rek.
- 6.** Roer de passata glad met een snuf zout en de oregano.
- 7.** Rek elke deegbol met de handen voorzichtig uit tot een dunne ronde schijf van ongeveer 28 tot 30 cm. Laat de rand iets dikker zodat je een korst krijgt.
- 8.** Bestrijk de bodem met een dunne, gelijkmatige laag tomatensaus. Verdeel de met de handen gescheurde mozzarella erover.
- 9.** Schuif de pizza voorzichtig op de hete pizzasteen of bakplaat en bak haar 8 tot 12 minuten tot de korst goudbruin en gebobbeld is en de kaas gesmolten en licht gekleurd is.
- 10.** Leg in de laatste 2 minuten van de baktijd de plakjes salami en de chiliringetjes over de pizza zodat ze net garen maar niet verbranden.
- 11.** Haal de pizza uit de oven en werk onmiddellijk af met een scheutje extra vergine olijfolie en enkele blaadjes verse basilicum. Meteen opdienen.

Tip

Leg de salami pas in de laatste 2 minuten van de baktijd op de pizza. Zo smelt het vet mooi in de kaas zonder dat de salami uitdroogt of bitter wordt.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met rucola, kerstomaatjes en een scheutje citroendressing.

Dranktip

Een licht gekoelde Italiaanse rode wijn zoals een Primitivo di Manduria of een koud Italiaans bier zoals Peroni past uitstekend bij de pittige smaken.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**