



## Pizza marinara

*De oudste en soberste Napolitaanse pizza: enkel tomaat, look, oregano en olijfolie, zonder kaas. Verrassend vol van smaak.*

| 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 el olijfolie  
250 gr passata (gezeefde tomaten)  
3 teentjes look, in fijne plakjes  
1,5 kl gedroogde oregano  
extra vergine olijfolie, naar smaak

verse basilicum, naar smaak

een snuf zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Los de verse gist op in het lauwe water en roer tot de gist volledig is opgelost.
- 2.** Voeg de bloem, het zout en de olijfolie toe en meng alles tot een samenhangend deeg.
- 3.** Kneed het deeg op een licht bebloemd werkblad gedurende 10 minuten tot het soepel en elastisch is.
- 4.** Vorm een bal, dek af met een vochtige doek of vershoudfolie en laat 2 uur rijzen op kamertemperatuur tot het deeg verdubbeld is in volume.
- 5.** Verdeel het deeg in 2 gelijke bollen en laat deze afgedekt nog 30 minuten narijzen.
- 6.** Verwarm de oven voor op maximale stand, minstens 250 graden Celsius, met een pizzasteen of omgekeerde bakplaat in de oven.
- 7.** Kruid de passata met een snuf zout en roer door.
- 8.** Rek een deegbol voorzichtig met de vingers dun uit tot een ronde schijf met een iets dikkere luchtige rand. Gebruik geen deegrol.
- 9.** Verdeel de gekruide tomatensaus gelijkmatig over de bodem tot net onder de rand.
- 10.** Strooi de lookplakjes en de oregano gelijkmatig over de saus en besprenkel royaal met extra vergine olijfolie.
- 11.** Schuif de pizza op de hete steen of bakplaat en bak 8 tot 12 minuten tot de rand mooi opgeblazen en goudbruin is.
- 12.** Werk af met verse basilicum en een laatste scheutje extra vergine olijfolie net voor het serveren.

**Tip**

Gebruik je oven op de hoogst mogelijke stand en laat de pizzasteen of bakplaat minstens 45 minuten volledig opwarmen. Hoe heter de ondergrond, hoe krokanter de bodem.

**Lekker met**

Een eenvoudige groene salade met citroenvinaigrette past prima naast deze sobere pizza.

**Dranktip**

Kies voor een frisse, lichte rode wijn zoals een Chianti of een koele Peroni voor een authentieke Italiaanse sfeer.

---

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**