



Pizza capricciosa

Een royaal belegde klassieker met ham, champignons, artisjokhart en olijven. Elk kwartier van de pizza biedt een andere hap, maar samen vormen ze een perfecte combinatie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	12'	2	Hoofdgerecht

Ingrediënten

300 gr pizzabloem type 00
190 ml lauw water
5 gr verse gist
6 gr fijn zeezout
1 el olijfolie
200 gr passata
1 kl gedroogde oregano
250 gr fior di latte mozzarella
100 gr gekookte ham, in reepjes

100 gr artisjokharten op olie, uitgelekt en gehalveerd

100 gr champignons, in plakjes

60 gr zwarte olijven, ontpit

extra vergine olijfolie om af te werken

Bereidingswijze

- 1.** Los de verse gist op in het lauwe water en roer tot volledig opgelost.
- 2.** Voeg de pizzabloem, het zout en de olijfolie toe en meng tot een samenhangend geheel.
- 3.** Kneed het deeg op een licht bebloemd werkblad gedurende 10 minuten tot het glad en elastisch is.
- 4.** Vorm een bal, dek af met een vochtige doek en laat 2 uur rijzen op kamertemperatuur tot het deeg verdubbeld is.
- 5.** Verdeel het deeg in 2 gelijke bollen en laat deze afgedekt nog 30 minuten rusten.
- 6.** Bak de champignons ondertussen kort aan in een droge pan op hoog vuur zodat het overvloedige vocht verdampt. Zet opzij.
- 7.** Verwarm de oven voor op de hoogst mogelijke stand, minimaal 250 graden, en laat een pizzasteen of omgekeerde bakplaat minstens 30 minuten opwarmen in de oven.
- 8.** Kruid de passata met zout en oregano en roer goed door.
- 9.** Rek een deegbol met de vingertoppen voorzichtig uit tot een dunne ronde lap van ongeveer 28 tot 30 cm diameter.
- 10.** Bestrijk de deegbodem met een dunne laag tomatensaus, laat de rand van 1 tot 2 cm vrij.
- 11.** Scheur de mozzarella in stukken en verdeel gelijkmatig over de saus.
- 12.** Verdeel de champignons, artisjokharten en olijven over de pizza.
- 13.** Schuif de pizza op de hete steen of bakplaat en bak 8 tot 12 minuten tot de korst goudbruin en knapperig is en de kaas bubbelt.
- 14.** Leg de reepjes ham de laatste 2 minuten op de pizza zodat ze enkel opwarmen maar niet uitdrogen.
- 15.** Haal de pizza uit de oven, besprenkel met een scheutje extra vergine olijfolie en serveer meteen.

16. Herhaal met de tweede deegbol.

Tip

Haal de artisjokharten minstens 30 minuten voor gebruik uit de olie en dep ze droog met keukenpapier. Zo voorkom je dat de bodem te vochtig wordt en de korst niet knapperig bakt.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte citroendressing vormt een mooie aanvulling op de rijke belaging.

Dranktip

Combineer met een lichte Italiaanse rode wijn zoals een Barbera d'Asti of een koud glas Peroni voor wie liever bier drinkt.

Ontdek meer recepten op kookpot.be