

LA PIZZA

antipasti – pizza – dolci



MEETKOOKING PIZZADOOS

In deze box vind je alle ingrediënten die nodig zijn om met onze chef Giuseppe ("Peppe") Lo Presti zelf twee pizza's te maken; de ortolana en de salsiccia. Bewaar deze box in de koelkast, maar haal de pizzabollen er een uur tevoren uit zodat ze op kamertemperatuur verwerkt kunnen worden. De ingrediënten zijn tot 2 dagen na ontvangst van goede kwaliteit, maar als je verwacht de pizza's op een later tijdstip te maken, dan kun je het pizzadeeg en de geroosterde groenten invriezen. De salsiccia, mozzarella en geitenkaas blijven nog 7 dagen goed in de koelkast.

Op lapizza.nl staat onder het kopje "homecooking" een link naar het filmpje, waar je de stap voor stap uitleg kunt vinden van onze chef Peppe. Op de achterkant van deze lijst staat de uitleg ook nog per punt op een rij.

Wat heb je zelf nodig:

- ✓ Een werkblad van natuursteen zoals marmer, graniet of composiet (liever geen RVS) of een houten tafel
- ✓ Een oven - gas of elektrisch - met een minimale temperatuur van 220°
- ✓ Pizzavormen of een bakplaat
- ✓ Een lepel voor de tomatensaus
- ✓ Een schaar voor het openknippen van de zakjes

Ingrediënten:

- ✓ Twee La Pizza pizzabollen (een uur tevoren uit de koeling)
- ✓ Semola bloem
- ✓ Tomatensaus
- ✓ Mozzarella
- ✓ Geroosterde paprika
- ✓ Geroosterde aubergine
- ✓ Geroosterde courgette
- ✓ Geitenkaas
- ✓ Salsiccia worst
- ✓ Tijm en basilicum

Stap voor stap:

1. Verwarm je oven voor op 220° (stand 5 op gas)
2. Leg alle ingrediënten klaar op je werkblad
3. Strooi bloem over je werkblad
4. Leg de pizzabol(len) op de bloem en druk met de toppen van je vingers het deeg vanuit het midden uit elkaar en trek het deeg met je vingers en daarna met de zijkant van je handen al ronddraaiend uit elkaar, maar laat een rand aan de buitenkant zitten. Als je per ongeluk een gaatje in het deeg trekt dan trek je een randje van het gat over het randje aan de overkant en drukt het aan
5. Als de vorm van de pizza naar wens is, pak je de pizzabodem voorzichtig met twee handen aan de rand en schuif je deze op een vel bakpapier
6. Leg de bodem met het bakpapier op een plaat of bakblik
7. Dan ga je verder met het beleggen van de pizza: schep de tomatensaus met de grote lepel in het midden van je pizza en maak rondjes met de onderkant van de lepel om de saus te verdelen tot aan de pizzarand
8. Verdeel de mozzarella over de tomatensaus
9. Verdeel de overige ingrediënten op de mozzarella, voor de ortolana de groenten en geitenkaas, voor de salsiccia de worst
10. Je pizza is nu klaar om in de oven te zetten
11. Schuif je pizza in de oven en zet deze op 200° (stand 4 op gas)
12. Als je een hete-lucht oven hebt zal deze de hitte goed over de pizza verspreiden, maar als je ziet dat de pizza aan één kant sneller bruin wordt, draai hem dan halverwege om
13. Bij 200° zal je pizza na ongeveer 13 à 15 minuten klaar zijn. Kijk naar de randen of ze goudbruin zijn
14. Maak de pizza salsiccia nog af met de tijm en basilicum

Buon appetito!

PEPPE