# AUTHENTIEKE PIZZA MARGHERITA

## Italiaans recept



---

**Voorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4 personen

- Extra vierge olijfolie - 250 g tomatensaus - 1 bolletje mozzarella - 6 blaadjes verse basilicum - PIZZADEEG: - 1 zakje droog bakkersgist - 125 g water - 250 g bloem - 5 g zout - 25 g extra vierge olijfolie

---

1. Pizzadeeg: Doe het gist en het water in de kom en schakel het programma BROOD/BRIOCHE in. Na 1 minuut stopt het programma. Vouw het deeg indien nodig om, voeg de bloem, het zout en 2 eetlepels olijfolie toe en druk daarna op de toets Auto. Haal het deeg eruit, maak er een bol van en leg het in een met bloem bestrooide slakom. Bedek het deeg met een vochtige doek en laat het minstens 1 uur rijzen (3 uur is ideaal; het deeg moet in volume verdubbelen)

2. Verwarm de oven voor op 220 °C. Maak het deeg plat tot het ½ cm dik is. Leg het deeg op eenbakplaat.

3. Bestrijk het tot op 1 cm van de rand met tomatensaus en giet er een dun laagje olijfolie op. Laat 18 minuten bakken.

4. Voeg de in fijne plakken gesneden mozzarella toe en plaats de bakplaat weer 7 à 8 minuten in de oven. Voeg aan het einde van de baktijd de blaadjes basilicum en wat olijfolie toe.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016 - IT versie