

PIZZA MET SCAMORZA EN HAM



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 pizza

- 3 eetlepels tomatensaus - 5 kerstomaten - 75 gram scamorza - $\frac{3}{4}$ theelepel oregano - 5 zwarte olijven - 2 dunne gekookte ham - verse basilicum - verse rucola - PIZZADEEG: - 6 gram verse gist - 100 ml water - 200 gram bloem - 4 gram zout - 2 eetlepels olijfolie - 1 theelepel gedroogde oregano

1. Bereid eerst het PIZZADEEG: Doe de gist en het water in de rvs-kom en schakel het BROOD/BRIOCHEprogramma in. Na 1 minuut stopt het programma. Voeg de bloem, het zout, de olijfolie en de oregano toe en druk op Auto. Neem het deeg uit de kom en rol het tot een bal. Leg de bal in een grote schaal en dek de schaal af met een vochtige doek. Laat het deeg minstens 1 uur rusten op een warme plaats en leg het daarna op een met bloem bestrooid werkblad. Bewerk de deegbal met de vingers: rek het deeg uit en sla voorzichtig de luchtbelletjes eruit. Rol het deeg uit met een deegroller.

2. Verwarm de oven voor op 220 °C. Bestrijk het deeg met de tomatensaus tot 1 cm van de rand. Was de kerstomaten en verwijder de steeltjes. Leg vervolgens de gehalveerde kerstomaten, de scamorza, de oregano en de olijven op de pizza.

3. Bak de pizza 8 minuten onder in de oven en daarna 7 minuten in het midden van de oven. Bestrooi de pizza, nadat u deze uit de oven hebt gehaald, met reepjes gekookte ham, verse basilicum en rucola. Dien de pizza meteen op!



Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016