Pizza Margherita

Wat heb je nodig

250 gram bloem
3,5 gram gist (droog)
½ theelepel suiker
150 ml water (lauw)
½ theelepel zout

250 gram mozzarella
40 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
1 blikje tomatenblokjes
10 blaadjes basilicum (vers)
2 eetlepels olie

Doe de gist en de suiker in een schaaltje.
Schenk er 50 ml lauw water bij en roer het door elkaar.
Doe de bloem en het zout in een beslagkom.
Roer het door elkaar en maak een kuiltje in het midden.

Giet het gistmengsel in het kuiltje.
Roer het gistmengsel door de bloem.
Giet de rest van het lauwe water erbij.
Doe de olie erbij en roer alles door elkaar.

Strooi een beetje bloem op het werkblad.
Haal het deeg uit de beslagkom en leg het op het werkblad.
Kneed het deeg met de hand tot het niet meer plakt.
Maak er een bal van en leg het terug in de beslagkom.

Laat het deeg afgedekt 45 minuten rijzen.
Schenk het blikje tomatenblokjes in een schaal.
Prak de blokjes fijn met een vork tot een gladde saus.
Leg bakpapier op 2 bakplaten en zet de oven op 220 graden.

Laat de bolletjes mozzarella uitlekken in een zeef.
Snijd de mozzarella in dunne plakken.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Verdeel het deeg in 2 gelijke ballen.

Rol elke bal uit tot een ronde lap van 4 mm dikte.
Leg elke deeglap op een bakplaat.
Bestrijk het deeg met de tomatensaus.
Doe dit met de achterkant van een lepel.

Verdeel de mozzarella over beide pizza's.
Leg wat blaadjes basilicum tussen de mozzarella.
Verdeel de geraspte kaas over de pizza's.
Zet een bakplaat in de oven en bak de pizza 15 minuten.
Bak daarna de andere pizza ook 15 minuten.