Traditionele Italiaanse pizza

Pizza Napoli

Het eerste Italiaanse pizzarestaurant, Antica Pizzeria Port'Alba, begon pizza's te bakken in 1738 toen het gerecht steeds populairder werd, vooral bij toeristen die Napels bezochten. Toen, in 1889, werd de moderne pizza geboren toen pizzamaker Raffaele Esposito de "Pizza Margherita" creëerde voor de koningin-gemalin van Italië, Margherita van Savoye.

- Doe de bloem, gist en zout in de beslagkom en mix door elkaar. Voeg het water toe aan de bloem en roer goed door totdat je niet meer kunt roeren. Kneed vanaf dat moment het deeg met je handen tot alle bloem opgenomen is. Het is deeg is klaar als je een mooi soepel deeg hebt dat niet aan je handen blijft plakken.
- Vet de afsluitbare bak in met een beetje olijfolie zodat het deeg straks makkelijk loslaat. Doe het deeg in de bak en sluit af met het deksel. Laat het deeg nu circa 20 uur op kamertemperatuur rijzen. Het deeg zal flink in volume toenemen.
- Strooi wat bloem op het aanrecht en stort het gerezen deeg op je werkblad. Verdeel het deeg in twee bollen (of meer als je het recept voor meer pizza's maakt). Doe de bollen elk in een afsluitbaar bakje en zet voor minstens 12-16 uur in de koelkast. Het deeg zal zich nog steeds langzaam ontwikkelen voor een nog betere smaak.
- Haal de bakjes twee uur voordat je pizza's gaat bakken uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Je deeg is nu klaar voor gebruik voor je favoriete pizza recept. Je bakt de pizza's in een zo heet mogelijke oven, maar minimaal op 250 graden. Afhankelijk van de temperatuur en het type oven is je pizza tussen 5 en 15 minuten klaar. Buon appetito!
- Met een lepel leg je de verse tomaten of de met de hand gemaakte saus van de tomaten uit blik in het midden van je pizza. Bedek je pizza vervolgens met de lepel in ronddraaiende

bewegingen met saus, maar laat de rand (ongeveer 1 a 2 centimeter) vrij van saus.
- Verdeel nu de reepjes mozzarella of fior di latte gelijkmatig over de pizza en verdeel daarna de basilicum en de geraspte harde kaas gelijkmatig over je pizza. Met een oliekannetje (de Napolitanen gebruiken bij voorkeur een oliekannetje van koper) breng je vervolgens wat olijfolie aan op de pizza. Begin in het midden van je pizza en werk in cirkelvormige bewegingen naar de rand toe. Je pizza is nu klaar om te bakken.

Smakelijk!