

Ingrediënten voor 4 personen

1 zakje gedroogde gist (7 g) 500 g patentbloem (+ extra om te bestuiven) 1 el honing 2 tl zout 300 ml lauwwarm water 7 el olijfolie 350 g gezeefde tomaten 2 bollen buffelmozzarella (à 225 g) 150 g Parmezaanse kaas 100 g flinterdunne achterham 1 bakje verse basilicum (15 g)

Tijd: > 1 uur
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pizza met buffelmozzarella en ham

Zelfgemaakte pizza is de allerlekkerste. En helemaal als je het deeg in de broodbakmachine maakt, want die neemt je een hoop werk uit handen. Broodbakmachine SD-B2510 van Panasonic kneedt het deeg niet alleen, maar laat het ook op de meest ideale manier rijzen. Het toffe aan deze machine is dat je er bijvoorbeeld ook pastadeeg mee kunt maken. Of een cake in kunt bakken. Maar hier zie je hoe je zelf een verse pizza met mozzarella en ham maakt.

Hulpmiddelen

Schone theedoek deegroller 2 bakplaten

Bereidingswijze

Strooi voor het pizzadeeg de gist in het bakblik van de broodbakmachine, maar uit de buurt van het kneedmes. Verdeel de bloem over de gist. Voeg honing en zout toe. Schenk het water en 5 el olijfolie erbij. Zet het bakblik in de broodbakmachine en sluit de deksel. Selecteer menu 17 en druk op de startknop. Schenk intussen de gezeefde tomaten in een pan. Breng tegen de kook aan en laat in ca. 10 min. op laag vuur dikker worden. Zet het vuur uit en breng op smaak met peper en zout. Bestuif het werkblad met bloem. Haal het deeg uit het bakblik en verdeel in 2 porties. Vorm er 2 bolletjes van, dek af met een schone theedoek en laat 20 min. rusten. Verwarm de oven voor op 250 graden. Bestuif het werkblad opnieuw met bloem en duw of rol het deeg uit tot een lap van ca. 30 cm doorsnede. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg het uitgerolde deeg erop. Maak er zo nog 1. Bestrijk de pizza's met de gezeefde tomaten maar houd ca. 1 cm van de rand vrij. Laat de mozzarella uitlekken, scheur in grove stukken en verdeel over de saus. Rasp de Parmezaanse kaas erover. Besprenkel de rand van de pizza's met de rest van de olijfolie en bak de pizza's in ca. 15 min. in de oven gaar. Wissel de bakplaten halverwege de baktijd. Pluk intussen de basilicum van de takjes. Haal de pizza's uit de oven. Scheur de ham in grove stukken en verdeel over de pizza. Garneer met de basilicum.

