

Ingrediënten (4 personen)

12 champignons

70 g boter

1 eetlepel fijngehakte peterselle

2 teentjes look

1 halve walnoten

1 eetlepel citroensap

1 eetlepel olijfolie

Peper en zout

Bereidingstijd: +/- 30 minuten

Beleef Siemens in onze Cooking Studio

» PIZZA

Ingrediënten (4 pizza's)

Het deeg:

800 g 00-bloem

400 g water

72 g verse gist

8 el olijfolie

4 kl zout

Snuifje suiker

De pizza saus:

1 ui

2 teentjes knoflook

½ eetlepel suiker (liefst: lichtbruine basterdsuiker)

2 theelepels oregano (gedroogd)

2 theelepels basilicum (gedroogd)

1 theelepel tijm (gedroogd)

1 blik tomatenblokjes of gepelde tomaten (400 gram)

Olijfolie, peper en zout

Bereidingstijd: +/- 60 minuten

Bereiding

Het deeg:

Strooi de bloem uit op je werkblad en maak een kuiltje. Meng de olijfolie, het zout en de suiker erdoor. Los de verse gist op in het water. Giet het gistmengsel bij de bloem.

Kneed het mengsel met de hand tot een homogene en gladde deeg. Rol het deeg tot een bol. Dek het deeg af met een schone keukenhanddoek en laat minstens 90 minuten rijzen op een warme plaats, of een 30-tal minuten op deegrijpsstand in de combi-stoomoven.

Voor een nog beter resultaat, maak je deeg al de dag ervoor en bewaar het dan in vershoudfolie in de koelkast. Het geheim van een lekkere pizza is la levitazione: laat het deeg een nacht rijzen en je pizza wordt extra luchtig en krokant.

Net voor het bakken rol je het deeg uit. Gebruik nog wat extra bloem om te vermijden dat je deeg gaat plakken op je werkblad.

Een deegroller werkt gemakkelijker, maar een echte pizzaiolo doet alles met de hand.

Begin met het deeg plat te duwen. Draai het eens om en kneed tot de ideale dikte. Gebruik je vingertoppen en begin in het midden.

Werk naar de randen toe en draai de pizza intussen rond. Zo krijg je een dunne, ronde pizzabodem. geringe stoom.



SIEMENS

Siemens Home Appliances

Beleef Siemens in onze Cooking Studio

De pizza saus:

Snipper de ui en snij de knoflook fijn.

Verhit een beetje olie in een koekenpan en fruit de ui en de knoflook tot deze glazig zijn.

Voeg dan de lichtbruine basterdsuiker toe en laat de ui samen met de suiker enkele minuten karamelliseren.

Voeg dan de kruiden toe en bak even mee.

Tot slot voeg de je tomatenblokjes of gepelde tomaten toe en laat het geheel nu een paar minuten rustig pruttelen.

Voor een gladde saus pureer je de saus met een staafmixer. Indien nodig kun je hem nog iets inkoken als hij te vochtig is.

Doe de saus in een glazen pot, laat afkoelen en bewaar in de koelkast tot gebruik.

De pizza afbakken:

De pizza beleg je naar eigen smaak. Ik persoonlijk hou van de klassieker "de Margherita" met basis van de goede tomatensaus, verse basilicum en lekkere buffelmozzarella.

Warm de oven vóór met de pizzastand op 250°C. Plaats de pizza op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Oven in en bak af gedurende ±15 min. Indien je een pizzasteen hebt, aarzel niet deze te gebruiken voor een nog beter resultaat.



SIEMENS

Siemens Home Appliances

Beleef Siemens in onze Cooking Studio

Zelf kruiden drogen:

Kruiden kan je gemakkelijk zelf drogen in de combi-stoomoven, met de functie "drogen".

Verwarm de oven op 35°C, leg de kruiden verspreid op een bakplaat met bakpapier en plaats in de oven.

De droogtijd is afhankelijk van het kruid, maar duurt minstens 1 tot 4 uur. Zodra de kruiden knisperig aanvoelen, zijn ze voldoende gedroogd.

Bewaar de gedroogde kruiden in een luchtdicht verhouddoosje. Zorg dat het bakje op een koele en donkere plek staat. De kruiden zijn 12 maanden houdbaar.