

Pizza Margherita

Voor 2 personen - 2 dunne pizza's - circa 30-35 minuten

Een krokante bodem, tomaat, mozzarella en verse basilicum. Met de twist van Fred: een beetje knoflook in de saus en een dunne, gelijkmatige topping.

Gebruikte AMC-producten



Pan 24 cm / 3,5 liter
met gewoon deksel



Navigenio



Audiotherm

Originele AMC-productfoto's: pan uit je aangeleverde AMC-afbeelding; Navigenio en Audiotherm van fredsfood.nl.

Ingrediënten voor 2 personen

- 250 g pizzadeeg, kant-en-klaar of zelfgemaakt
- Een beetje bloem om uit te rollen
- 75 g mozzarella, goed uitgelekt
- 125 g gezeefde tomaten (passata)
- ½ theelepel gedroogde oregano
- ½ klein teentje knoflook, fijn geraspt (Fred's twist)
- 1-2 theelepels extra vierge olijfolie, voor na het bakken
- Versgemalen peper; eventueel een snufje zout
- Enkele verse basilicumblaadjes

Freds voorbereidingstip

Laat de mozzarella goed uitlekken en dep zo nodig droog. Beleg de pizza's dun: te veel saus of natte kaas maakt de bodem minder krokant. Houd het deeg binnen de panrand.

Gebaseerd op het AMC-recept Pizza Margherita uit je aangeleverde afbeeldingen. Hoeveelheden gehalveerd voor twee personen, met Freds eigen toevoeging. De complete bereiding staat op pagina 2.

Pizza bakken op mijn manier

1. Deeg en topping voorbereiden. Verdeel het deeg in twee porties van 125 g. Rol op een licht bebloemd werkvlak twee dunne bodems uit die in de pan passen. Schud overtollige bloem af. Snijd de uitgelekte mozzarella klein. Meng de passata met oregano, knoflook en wat peper; voeg eventueel een snufje zout toe.

2. Verwarmen tot het karbonaadje. Zet de lege pan met het gewone deksel op de Navigenio. Kies stand 6 en stel de Audiotherm in op het braadvenster (het karbonaadje). Neem bij het signaal het gewone deksel af.

3. Eerste pizza beleggen. Leg één deegbodem in de hete pan. Verdeel de helft van de tomatensaus en de helft van de mozzarella erover. Laat rondom een smalle rand vrij. Werk vlot, zodat de bodem niet te lang op stand 6 blijft staan.

4. Navigenio omgekeerd op de pan. Neem de pan van de Navigenio en zet hem in het omgekeerde gewone AMC-deksel op een stabiele, hittebestendige ondergrond. Plaats de Navigenio omgekeerd op de pan en zet op twee streepjes (hoge bakstand). Gebruik de Audiotherm als baktimer, volgens de gebruiksaanwijzing van jouw model.

5. Circa 2 minuten bakken. Bak circa 2 minuten vanaf het moment dat de Navigenio gereed is voor tijdgestuurd bakken. Controleer of de kaas gesmolten is en de bodem gaar en gekleurd is. Verleng zo nodig kort; de exacte tijd hangt af van de deegdikte. Neem de pizza met een geschikte spatel uit de pan.

6. Tweede pizza bakken. Zet de Navigenio weer rechtop en zet de lege pan erop op stand 6. Leg de tweede bodem in de pan en beleg met de overige saus en mozzarella. Zet de pan opnieuw in het omgekeerde gewone deksel en plaats de Navigenio er omgekeerd op. Bak weer circa 2 minuten op twee streepjes en controleer de gaarheid.

7. Afmaken met de twist van Fred. Druppel na het bakken een beetje olijfolie over de pizza's. Voeg versgemalen peper en geplukte basilicumblaadjes toe. Snijd in punten en serveer direct. Zo blijft de basilicum fris en geurig.

Freds tip: Zet alle topping vooraf klaar en bak de pizza's direct na elkaar. Verse basilicum gaat pas na het bakken op de pizza.

AMC-basisrecept, aangepast door Fred Plateijn voor FredsFood. Geen Secuquick of EasyQuick nodig voor deze bereiding.