

## Pizza Parmaham met rucola

Aantal personen: 6

Tijd: 30 minuten

Zelf pizza maken is niet moeilijk. Het is sneller te doen dan je denkt. En toch met een groots resultaat. Vanuit de Italiaanse gedachte zijn we voor dit recept uitgegaan van een lekkere grote deelpizza die je samen eet met de hele familie. Of met een groep vrienden natuurlijk.

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven vast voor op 240 graden. Je verandert je oven in een echte steenoven als je een pizzasteen gebruikt. Heb je deze in huis? Bestrooi de steen dan met een beetje bloem, zodat de pizza er straks niet aan blijft kleven. De pizzasteen leg je al tijdens het voorverwarmen in de oven.
2. Je kunt natuurlijk zelf je pizzabodem maken, maar dat vergt wel wat tijd. Wie snel een lekkere pizza op tafel wil toveren, zal eerder voor een verse, maar kant-en-klare bodem kiezen. Dat hebben wij voor nu ook gedaan.
3. Rol je pizzabodem - nog voor je aan de saus begint -alvast voorzichtig uit en leg op een bebloemde bakplaat of in een bebloemde pizzavorm.
4. Voor de saus gebruik je tomatenpuree als basis. Geef je tomatenpuree die authentieke Italiaanse smaak door oregano, een snufje zeezout en een theelepeltje suiker toe te voegen. Een paar slagen verse peper uit de pepermolen en een hoeveelheid water die gelijk staat aan de puree. Een basisregel voor een goede saus: zorg dat het niet te nat wordt. Dit heeft alles te maken met de juiste verhoudingen puree en water.
5. Fruit het rundergehakt met een uitje en eventueel wat knoflook in de koekenpan. Voeg zout en peper toe en rul deze bruin zoals je gewend bent.
6. Smeer je tomatenmengsel uit over de grote pizzabodem. Doe dit gelijkmatig, want het tomatenlaagje zorgt ervoor dat de pizza overal lekker smeuijg blijft. Je kunt een centimeter vanuit de rand vrijhouden.
7. Nu de basis klaar is, ga je je pizza geheel naar smaak opbouwen. Onze keuze? De pizzabodem rijk beleggen met de geraspte Parrano en vervolgens grove stukken gehakt toevoegen.
8. De pizza gaat nu voor 10 minuten de oven in. Daarna begin je met deel 2.
9. Verdeel de plakjes parmaham en de cherrytomaatjes losjes over de pizza en doe deze opnieuw in de oven. In slechts 5 minuutjes bak je deze nu af. Tijd die je mooi kunt benutten door de tafel te dekken en alvast een bakje extra kaasnippers op tafel te zetten.
10. Voor een mooi effect presenteer je de pizza op een groot bord of ronde houten plank.
11. Verdeel de rucola en nog wat extra geraspte Parrano over je pizza. En breng eventueel nog op smaak met wat (rode peper) olijfolie, zeezout en veel vers gemalen peper.

*Buon appetito!*



### Ingrediënten

- 1 verse pizzabodem
- 1 zakje Parrano Rasp
- 300 gram rundergehakt
- 120 gram rucola
- 200 gram cherrytomaatjes
- 3 eetlepels tomatenpuree
- 1 eetlepel oregano
- versgemalen zwarte peper
- zeezout
- olijfolie extra vergine