



Sfincione (Siciliaanse ovenpizza)

Dikke, luchtige ovenpizza uit Palermo met een rijke saus van ui en tomaat, caciocavallo en een krokant laagje broodkruim. Straatlekkers rechtstreeks uit Sicilië.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	60'	6	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 400 gr bloem
- 260 ml lauw water
- 7 gr verse gist
- 8 gr zout
- 3 el olijfolie
- 1 kl suiker
- 2 grote uien, in halve ringen
- 400 gr passata
- 8 ansjovisfilets

150 gr caciocavallo of pecorino, in blokjes
60 gr paneermeel
gedroogde oregano
extra vierge olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Los de verse gist en de suiker op in het lauwe water en laat 5 minuten staan tot het mengsel licht begint te schuimen.
- 2.** Voeg de bloem, het zout en de olijfolie toe en kneed alles tot een zacht, soepel deeg. Dek af en laat 1,5 uur rijzen op een warme plaats tot het deeg verdubbeld is in volume.
- 3.** Stoof intussen de uien op een zacht vuur in een ruime scheut olijfolie tot ze glazig en zacht zijn, ongeveer 15 minuten.
- 4.** Voeg de passata en de ansjovisfilets toe. Laat de saus op een matig vuur 20 minuten indikken. Breng op smaak met gedroogde oregano. Zet opzij.
- 5.** Bevochtig een diepe bakplaat (circa 30 x 40 cm) royaal met olijfolie. Verdeel het gerezen deeg erop uit met de vingertoppen en druk het gelijkmatig tot in de hoeken. Dek af en laat nog 30 minuten narijzen.
- 6.** Verwarm de oven voor op 220 graden (conventionele oven).
- 7.** Druk de blokjes caciocavallo licht in het deeg zodat ze gedeeltelijk ingesloten zitten.
- 8.** Lepel de ui-tomatensaus gelijkmatig over het volledige deeg.
- 9.** Verhit een klein scheutje olijfolie in een droge pan en rooster het paneermeel op een matig vuur al roerend tot het lichtgoud kleurt. Strooi het direct over de saus.
- 10.** Bestrooi met extra oregano en besprenkel met een straaltje extra vierge olijfolie.
- 11.** Bak de sfincione 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de bodem knapperig is en de bovenkant goudbruin kleurt. Laat 5 minuten rusten en snijd in vierkanten voor het serveren.

Tip

Gebruik bij voorkeur een diepe, ingevette bakplaat zodat de bodem mooi knapperig bakt. Heeft u geen caciocavallo, dan werkt een jonge pecorino of zelfs een droge provola ook uitstekend.

Lekker met

Serveer de sfincione warm of op kamertemperatuur, eventueel met een frisse groene salade.

Dranktip

Een glas gekoelde Siciliaanse Nero d'Avola of een lichte, fruitige rosé past uitstekend bij de volle smaken van deze pizza.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**