



PIZZA

De heerlijkste pizza maak je zelf. Pizza is een van de populairste gerechten ter wereld, met een rijke geschiedenis die teruggaat naar het 18e-eeuwse Napels. Als je zelf aan de slag wilt in de keuken hier is een handig en snel recept voor pizzadeeg met behulp van Pizzamix van Korenmolen De Lelie. Pizzadeeg over? Invriezen kan!



Vorbereiden: ca. 45 minuten. Bereiding: ca 10 minuten

Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- 500 gram Lelie's Pizzamix
- 1 zakje gist 7 gram (bijgesloten bij het zakje pizzamix)
- ½ eetlepel fijn zout (6 gram)
- ½ eetlepel suiker (7 gram)
- 300 ml handwarm water

Extra nodig

- Tarwebloem om het deeg te bestuiven
- Pizzasteen (optioneel)

Bereiding

- Los de suiker op in het water en voeg de gist toe. Roer goed door tot alles met elkaar vermengd is en laat dit mengsel ongeveer 15 minuten rusten. Langer mag ook. Je zal zien dat er een er schuimlaag ontstaat, een teken dat de gist – met hulp van de suiker – aan het werk is gegaan.
- Meng de mix en het zout en doe deze in de keukenmachine. Als je met de hand deeg wilt kneden maak je op je werkblad een berg van de mix en zout met in het midden een kuil.
- Kneden met de **keukenmachine**: voeg het gistmengsel toe aan de mix en zout en laat de keukenmachine minimaal 10 minuten kneden tot je een mooi elastisch deeg hebt.
- Kneden met de **hand**: schenk het gistmengsel in de kuil van de berg mix. De mix omringt het vocht helemaal. Meng vervolgens met een vork steeds een beetje meer van de mix door het gistmengsel. Eerst heb je een dunne pap, maar die wordt steeds dikker. Als het vocht is opgenomen, kneed je het mengsel verder met de hand. Doe dit ook minimaal 10 minuten.
- Maak van je pizzadeeg een mooie bal, bestuif deze met een beetje bloem en laat je pizzadeeg 15 minuten bij kamertemperatuur rusten onder plasticfolie of een vochtige (niet kletsnatte!) theedoek. Dit zorgt ervoor dat je deeg niet uitdroogt en geen harde korst krijgt.
- Verdeel je pizzadeeg na het rusten in 4 porties.
- Je kan nu je eerste deegbodem maken, beleggen en afbakken. De rest van je deegbolletjes laat je onder de theedoek liggen. Een tweede mogelijkheid is om de bodem met de saus eerst te bakken (3 minuten) en pas dan te beleggen. Het is een stap extra, maar de bodem blijft steviger. Na het beleggen nog 6 minuten afbakken.
- Zet je oven op de heetst mogelijke stand (250°C.) en bak je pizza op een pizzasteen (pizzasteen wel 20 minuten voorverwarmen) tot deze mooi gekleurd is. Heb je geen pizzasteen, gebruik dan een bakplaat. Een pizzasteen geeft een steviger bodem. De baktijden hangen af van de temperatuur van de oven. Bij temperaturen van 400°C. (steenoven) is een pizza in 2-3 minuten klaar! Bij 250 °C in ca 10 minuten. Het is even uitproberen wat de beste temperatuur is.

Tot Slot

- Dit recept is genoeg voor 4 pizzabodems met een doorsnede van ongeveer 30 centimeter.
- Verdubbel het recept als je liever 8 pizza's wilt bakken. De bolletjes die overblijven kan je namelijk prima invriezen voor de volgende keer.