

Pizza

Benodigdheden voor 1 pizza

250 gr sterke bloem (moet een hoog proteïnegehalte hebben - minstens 10)

water (60 à 70% van de gebruikte hoeveelheid bloem)

12 gr verse gist

1 koffielepel zout

olio extra vergine

geraspte mozzarella (of kaas in stukjes maar geen verse mozzarella)

gehakte tomaten of tomatensap

Werkwijze

- Los de gist op in +- 100 ml lauw water. Goed mengen zodat de gist volledig oplost. Dit is heel belangrijk.
- Doe de bloem in een kom. Voeg er een koffielepeltje zout aan toe en roer goed om.
- Voeg aan de bloem beetje bij beetje de opgeloste gist toe en meng stevig met 2 vingers terwijl je met de andere hand de kom vasthoudt.
- Kneed en voeg beetje bij beetje water toe totdat het deeg niet meer aan de handen kleeft en tot een homogene deegbal kan gevormd worden. Als we te veel water gebruikt hebben kunnen we een beetje bloem toevoegen.
- Laat de deegbal (afgedekt met een propere handdoek gedurende 1-1,5 uur rusten en rijzen.
- Het volume moet minstens verdubbelen.
- Kneed het deeg nog heel even en rol het uit. Strooi een beetje bloem op het deeg.
Hoe groter je het deeg uitrolt hoe dunner de pizzabodem zal worden.
- Leg een bakpapier op de ovenplaat en leg er de uitgerolde pizza op.
- Bedek het pizzadeeg met de gekozen ingrediënten. Eerst enkele lepels passata welke we openstrijken op het deeg tot op ongeveer 2 centimeter van de rand. Daarna strooien we er de mozzarella over. Een beetje zout en tot slot gieten we er olie over.
- Zet de pizza in een voorverwarmde oven van 250°C gedurende 7 à 10 minuten. Hoe hoger/warmer de oven, hoe beter. Een echte pizzaoven haalt een temperatuur van 400°C.

Je kan ook minder gist gebruiken maar dan moet het deeg langer rijzen.

voor 250 gr bloem +
12 gr gist =

1,5 à 2u rijzen

8 gr gist =

3 u rijzen

6 gr gist =

4 u rijzen

4 gr gist =

6 u rijzen

2 gr gist =

8 u rijzen

1 gr gist =

12 u rijzen

Smakelijk!