

Pizzadeeg

recept Vanja van der Leeden / Italopop

Ingrediënten

(voor ca. 6 pizza's)

1 kilo pizzabloem of bloem type '00'

20 gram zout

650 ml handwarm water

7 gram gedroogde gist

olie, om de kom mee in te vetten

semola, om te bestuiven

Smakelijk!
met Petra Possel

KNEDEN Meng de bloem met het zout en stort op een schoon werkvlak. Maak er een kuil in. Giet een deel van het water in de kuil en meng met de gist. Maak ronddraaiende bewegingen met je handen en meng de bloem door het water. Voeg beetje bij beetje meer water toe en meng tot een grof deeg. Eventueel kun je nu een drup olie toevoegen. Breng het geheel samen. Duw het deeg met je handpalm van je af en draai het steeds zodat je het niet telkens op dezelfde plek bewerkt. Kneed het in 10 minuten tot een soepel deeg. Vorm er een bal van. Je kunt het deeg ook in de keukenmachine maken met behulp van de deeghaak.

RIJPEN EN RIJZEN Leg de bal in een ruime, met olie ingevette kom en dek af met plasticfolie of een vochtige theedoek. Laat het deeg zo'n 2 uur buiten de koelkast rijzen op een warme plek tot het in volume is verdubbeld. Laat het in de koelkast nog 24 uur rijpen.

Voor de smaak, de structuur en de verteerbaarheid is het belangrijk om het deeg de tijd te geven.

Haal het deeg na 24 uur uit de koelkast en laat in 30 minuten op kamertemperatuur komen.

OPBOLLEN Verdeel het deeg met een deegschrapper in stukken van 200 tot 250 gram. Pak een stuk en vorm er een ronde schijf van, vouw het deeg aan de onderkant naar elkaar toe, zodat de bovenkant glad en bol wordt en er spanning op komt. Zorg dat alle plooiën onder aan de bol zitten en druk ze naar binnen. Leg de bol op je werkblad, plaats je hand erover, klem het deeg er licht tussen en maak ronddraaiende bewegingen tot je een ronde, strakke bol hebt. Herhaal met de rest. Leg de bollen met tussenruimte in een grote bak. Sluit de bak af zodat de bollen niet uitdrogen. Op een bakplaat met daarop een vochtige doek kan ook. Laat nog 2 uur rijzen.

STRETCHEN Neem een bol en leg op een met semola bestoven ondergrond. Druk de bol vanuit het midden platter, draai om en herhaal. Duw met je vingertoppen vanuit het midden het deeg verder uit, laat de rand vrij, dit wordt straks die mooie hoge korst.

Eventueel kun je het deeg over je vuisten leggen en voorzichtig stretchen. Klop de overvloedige semola eraf.

BELEGGEN EN BAKKEN Leg de pizzabodem op een pizzaschep en beleg met een vulling naar keuze. Schuif de pizza in de oven, schud de schep als hij niet loskomt.

Hoelang je bakt, hangt af van de oven die je gebruikt. Zeg 5 minuten in een pizzaoven en 10 minuten in een gewone oven.

Pizza Margherita

extra ingrediënten:

1 bol mozzarella, in stukken gescheurd

1 blik (400 ml) tomaten, gepureerd met wat peper en zout

1 bosje verse basilicum

Bestrijk de pizzabodem met een lepel met de tomatensaus (niet overdrijven) maar hou de rand vrij. Verdeel de mozzarella over de saus en bak de pizza. Garneer voor serveren met gescheurde basilicumblaadjes.

