

Bakken-recept

PIZZA MARGHERITA

🕒 90 👤 2

Ingrediënten

- ✔ 280 g Bloem
- ✔ 200 ml Lauw-warm water
- ✔ 10 g Gedroogde gist
- ✔ 1 Theelepel zout
- ✔ 1 Theelepel suiker
- ✔ Versgemalen peper
- ✔ 3 Eetlepels olijfolie
- ✔ 8 Eetlepels passata
- ✔ 1 Grote bol mozzarella
- ✔ Blaadjes verse basilicum

Bereiding

Doe het Lauwwarm water in een kom doe het gist en de suiker er bij. Roer even door en laat 5 minuutjes staan. Meng ondertussen het zout door de bloem. Voeg na 5 minuten het mengsel van water, suiker en gist toe aan de bloem en roer de ingrediënten goed door elkaar.

Bebloem vervolgens je werkblad en leg het deeg hierop. Strooi ook nog wat bloem over het deeg en voeg een eetlepel olijfolie toe aan het deeg. Kneed het deeg gedurende 10 minuten stevig door, tot er een elastische bal ontstaat.

Vet nu een kom in met een eetlepel olijfolie en leg je deegbal hier in. Dek af met een vochtige theedoek en laat het deeg een uur rijzen, tot het in omvang is verdubbeld.

Steek ondertussen de Kamado-VenDyk aan en ga hierbij voor directe hitte en een temperatuur van 300 graden. Leg een kwartier voordat de pizza's gebakken zullen worden de pizzasteen op de Kamado-VenDyk, zodat deze kan voorverwarmen.

Is het deeg gerezen? Verdeel het dan in 2 gelijke delen. Bebloem nogmaals je werkblad en rol één deel van het deeg uit tot een dunne lap deeg. Leg de deeglap op je pizzaschep en verdeel de helft van de passata hierover, gevolgd door de helft van de mozzarella. Strooi nog wat versgemalen peper over de pizza en schuif de pizza daarna op de pizzasteen. Sluit de Kamado-VenDyk met de deksel en bak de pizza in 3 minuutjes gaar.

Haal de pizza nu van de Kamado-VenDyk en beleg met wat blaadjes basilicum. Sprenkel ook nog wat olijfolie op de pizza en je bent klaar om te eten. Maak ondertussen de tweede pizza klaar. Eet smakelijk!