BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Zelf pizza recept!

± 0.5 uur | ± 3 uur | 8 personen

In dit recept laten wij zien hoe jijzelf overheerlijke Pizza's kunt maken! De zomer deed namelijk nog even flink zijn best, de kinderen krijgen alweer vakantie: tijd om iets gezelligs te doen. Wij staken op de valreep nog een vuurtje in onze pizza-oven aan, maar met een pizzasteen in een flink hete gewone oven lukt dit recept ook prima. Omdat het in de vakantie allemaal wat ongedwongener mag, maak ik zelf de deegbollen en de saus en verder is het een doe-het-zelf feestje. Je zet gewoon allerlei lekkers op de buitentafel of het aanrecht om de pizza mee aan te kleden. Iedereen rolt één voor één een bol uit, smeert er wat tomatensaus op, bedenkt een mooie combinatie voor erop en bakken maar. Het resultaat deel je, in punten. Zo heb je steeds een andere smaak en is elke punt vers en lekker heet. Glaasje wijn erbij en nazomeren maar!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 1 kilo bloem (liefst van harde durumtarwe tipo 00) of 2 pakken pizzamix Molen De Hoop;
- 14 gram gedroogde gist bij gewone bloem (20 gram bij de De Hoop mix);
- 2 theelepels zout;
- Eventueel 1 theelepel suiker;
- Deegroller;
- Staafmixer;
- Pizzasteen (gewone oven) of pizza-oven;
- Pizzawielsnijder;
- Wat extra gewone bloem om te bestuiven.

Overige benodigdheden:

- 500 gram handwarm water (of iets meer bij de mix, zie verpakking).
- 2 tl oregano (en evt nog wat meer om voor het bakken over de pizza te strooien;

- 2 theelepels kruidenbouillonpoeder (evt nog iets meer, naar smaak);
- 4 teentjes knoflook in plakjes;
- 2 blikken tomaten op sap;

- 1 zak geraspte kaas (wij houden van belegen);
- Paar bolletjes mozzarella.

- Topping zoals: tonijn uit blik (uitgelekt), uienringen, paprikastukjes, champignons en courgettes in plakjes, salami, gekookte ham, anjovisjes, olijven, artisjokken;
- Na het bakken eventueel nog: rucola, basilicumblaadjes in reepjes, rauwe ham.

Recept

Het deeg:

1. Meng de droge ingrediënten eerst door elkaar heen.
2. Voeg er vervolgens water aan toe en kneed dit goed door.
3. Maak van het deeg 8 bollen.
4. Laat dit drie uur rijzen op kamertemperatuur in een bak met deksel of onder plasticfolie.
5. Kneed de bollen opnieuw door, vorm weer bollen en zet weg tot gebruik.
6. Maak ondertussen de saus.
7. Doe alle ingrediënten voor de saus in een steelpannetje en pureer met de staafmixer glad.
8. Laat dit op een laag vuurtje zeker een uur zachtjes pruttelen tot het wat ingedikt is en dus geconcentreerd van smaak is. **Tip!** Voeg eventueel nog wat bouillonpoeder toe als het te flauw is.
9. Doe de saus in een kom en laat dit afkoelen.
10. Verwarm de gewone oven voor op zijn heetst (250 graden) of stook de pizza-oven op naar 300 graden.

Het bekleden van de pizza:

1. Laat iedereen één voor één een bal deeg uitrollen op een met bloem bestoven werkblad.
2. Leg de kale pizzabodem op de schep van de pizza-oven of op de hete pizzasteen.
3. Doe er tomatensaus op (niet te veel, met de achterkant van de lepel verdeel je het mooi), toppings naar keuze en in elk geval geraspte kaas (eventueel mozzarella).
4. Bestrooi eventueel met nog iets oregano.
5. Schuif de schep of de hete steen in de hete oven.
6. Bak goudbruin (dat is in een paar minuten gepiept, vooral in de houtoven, even opletten).
7. Beleg uit de oven eventueel nog met wat rucola, basilicum of rauwe ham.
8. Snijd de zelfgemaakte pizza in punten met een pizzawieltje.

Tip! Heb je deeg over? De bolletjes zijn goed in te vriezen. Als er ook nog vulling is, kun je ook altijd nog even doorbakken en de complete pizza's invriezen.
Tip! Heb je saus over? Vries in als makkelijke basis voor een pastasaus of voor nog een pizzafeestje.

Dat wordt genieten!

Handige informatie

Deel jouw zelfgemaakte Pizza creatie in jouw Instagram-verhaal en tag @baktotaal. Wij zijn erg benieuwd naar jouw pizza en delen deze dan ook graag in ons verhaal op Instagram!

Auteur: *Frederike Krommendijk is auteur van twee kookboeken en een bakboek. Ze houdt niet van moeilijk doen, ook niet in de keuken. Als ze niet kookt of bakt, schrijft ze vol overgave. Voor vegatopia.com en Landldee bijvoorbeeld, maar ook voor reclamebureaus en andere opdrachtgevers. www.krommendijkvelthuis.nl*

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Italiaanse Bloem Tipo 00 1kg (Art.nr.: DH304)
- 1 × Molen de Hoop Pizza/Pasta mix 500gr (Art.nr.: DH24)
- 1 × Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Princess Staafmixer Set (Art.nr.: 221220)
- 1 × Broodbaksteen / Pizzasteen Ø33cm (Art.nr.: KP063)
- 1 × Pizzawielsnijder Ø100mm (Art.nr.: 451604)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)