



⌚ ± 1 uur

 ± 1 uur

A large, oval-shaped pizza with a thick crust, topped with melted cheese, mushrooms, red onions, and herbs, resting on a white parchment paper. The pizza is positioned vertically in the center of the frame. The toppings are evenly distributed across the surface. The crust is golden brown and slightly puffed. The parchment paper is wrinkled and has some small brown spots. In the bottom right corner, there is a logo for 'BAKTOTAAL' featuring a stylized 'B' inside a circle, followed by the text 'BAKTOTAAL' and 'écht alles om te bakken' below it.

- 1 rode ui;
- 1 theelepel Italiaanse kruiden.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Roer het water, de suiker en de gist door elkaar heen.
2. Dek het kommetje af en laat het mengsel zodoende circa 10 minuten staan.
3. Meng in een andere kom de bloem, zout en olijfolie door elkaar heen.
4. Schenk het water in de kom als het schuimt.
5. Kneed alles in circa 8 minuten tot een mooi deeg.
6. Vorm een bal van het deeg.
7. Vet een kom in.
8. Leg de deegbal in de kom en laat hem circa 1 uur rijzen.

Het maken van de pizza:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Duw de lucht uit het deeg.
3. Bestuif het werkblad met bloem.
4. Rol het deeg uit tot een dikte van 1 centimeter.
5. Smeer het deeg in met tomatensaus.
6. Laat de tonijn uitlekken.
7. Schil de rode ui en snijd deze en de mozzarella in stukjes.
8. Verdeel de champignons en tonijn over het deeg heen.
9. Verdeel daarna de ui en tonijn eroverheen.
10. Strooi de kaas en Italiaanse kruiden er ook overheen.
11. Bak de plaatpizza in circa 30 minuten goudbruin.
12. Laat de pizza daarna 2 minuten afkoelen.
13. Snijd de pizza in stukjes.

Handige informatie

Geef dit plaatpizza recept een eigen twist!

Wij hebben de plaatpizza gegarneerd met tonijn, champignons, ui en kaas. Uiteraard kun je alles wat je lekker



vindt op de pizzabodem doen. Denk hierbij bijvoorbeeld aan kipfilet, salami, ananas en nog veel meer. Heb je nog wat restjes groente over? Dan kun je die ook heel goed als topping gebruiken. Dat je deze pizza met daadwerkelijk alles kunt garneren wat je lekker vindt, maakt het extra leuk om 'm eens een keer te maken.

Bekijk eens ons recept voor pizzabroodjes!

Ben jij net zoals wij gek op pizza? Dan is ons recept voor pizzabroodjes ook echt iets voor jou! Deze pizzabroodjes zijn namelijk perfect om te serveren tijdens een lunch, maar smaken ook heerlijk als snack bij een borrel. [Bekijk het pizzabroodjes recept hier!](#)

Deel jouw plaatpizza met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke plaatpizza gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Bruggeman Desem & Gist (5x20gr) (Art.nr.: DH334)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Witbroodmix 1kg (Art.nr.: DH09)

