

🕒 ± 1 uur



Bij pizza denk je waarschijnlijk aan Italië. Deze pizza's zijn mooi rond en hebben een dunne pizzabodem waarop wat tomatensaus en toppings liggen. Het leuke aan een pizza is dat je hem helemaal naar eigen wens kunt garneren, waardoor er voor ieder wel wat wils is. Als tegenhanger van de klassieke Italiaanse, hebben we de Amerikaanse pizza. Deze pizza heeft een dikkere bodem, die wat zachter is dan de Italiaanse pizzabodem. Ken jij echter de Chicago Style pizza al? Deze pizza is wel next level te noemen en moet je als echte pizzaliefhebber minstens een keer in je leven maken. In dit artikel vertellen we je wat een Chicago Style pizza is en hoe je 'm zelf kunt maken!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 480 gram Italiaanse Bloem Farina Tipo 00 (Pizza-Focaccia);
- 70 gram maïzena;
- 1,5 theelepel zout;
- 9 gram droge gist;
- Springvorm met een diameter van 26 centimeter.

Overige benodigdheden:

- 3 theelepels olijfolie;
- 300 milliliter lauwwarm water;
- 40 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 400 gram chipotle worstjes;
- 200 gram gesneden champignons;
- 200 gram cervelaatworst worstjes;
- 400 gram mozzarella;
- 200 gram passata basilicum;



- 1 theelepel Italiaanse kruiden;
- 1 theelepel zout;
- 300 gram geraspte kaas;
- 100 gram geraspte parmezaanse kaas.

Recept

Het voorbereiden van het pizzadeeg:

1. Doe de bloem, het zout en de olijfolie in een ruime kom.
2. Meng in een andere kom het lauwarme water, de gist en de suiker door elkaar heen.
3. Laat het water-mengsel 10 minuten staan.
Tip! Het water gaat schuimen.
4. Doe daarna het water-mengsel bij de bloem in
5. Doe ook de ongezouten roomboter bij de bloem in.
6. Kneed alles in 10 minuten door elkaar heen met een deegmachine.
7. Vet een kom in met wat olijfolie.
8. Vorm een bal van het deeg.
9. Doe de deegbal in de ingevette kom.
10. Laat het deeg zodoende minimaal 1 uur rijzen.

Het vullen en bakken van de Chicago style pizza:

1. Druk na het rijzen de lucht uit het deeg.
2. Vorm 2 ballen van het deeg.
Tip! 1 bal is voor de bodem en de andere voor het afdekken van de pizza.
3. Rol 1 deegbal uit tot een dikte van 1 centimeter.
4. Vouw het uitgerolde deeg over de springvorm heen.
5. Bak de chipotle worstjes af.
6. Meng 1 theelepel zout, Italiaanse kruiden en passata door elkaar heen.
7. Smeer het deeg in de springvorm in met een laag passata.
8. Verdeel de mozzarella over de vorm.
9. Snijd de chipotle worstjes in kleine stukjes en doe deze ook in de springvorm.
10. Beleg de pizza met de gesneden champignons.
11. Bestrooi de pizza met 150 gram geraspte kaas.
12. Leg hier de cervelaatworstjes op.
13. Rol het andere deeg uit tot een dikte van 1 centimeter.





écht alles om te bakken

14. Leg het uitgerolde deeg over de toppings heen.
15. Druk de zijkanen van de pizza goed dicht.
16. Knip de randjes eraf.
17. Smeer het deeg in met de overige passata.
18. Strooi tot slot wat geraspte kaas en Parmezaanse kaas over het deeg heen.
19. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
20. Bak de pizza in 35 minuten gaar.

Zodra de pizza gaar is kun je genieten van een heerlijke Chicago style pizza. Garneer de pizza eventueel met wat blaadjes basilicum.

Handige informatie

Wat is een Chicago Style pizza?

Een Chicago Style pizza is (zoals de naam al doet vermoeden) een pizza in Chicago stijl! Het kenmerkende aan deze pizza is de hoge opstaande rand en de afwezigheid van tomatensaus. Al kun je dat wel aan de vulling toevoegen als je dat lekker vindt. Het is een deep dish pizza, wat betekent dat je hem doorgaans in een ovenschaal of pan maakt. Wij maakten hem in een springvorm en dat ging ook ontzettend goed.

Waar je bij een Italiaanse en Amerikaanse pizza de toppings op een bodem doet, vul je deze pizza juist. In een ovenschaal, pan of springvorm leg je namelijk de pizzabodem, daar bovenop leg je toppings naar wens en daar bovenop gaat weer een laag deeg. Deze bestrooi je helemaal met geraspte kaas. Het resultaat is een heerlijke pizza met een knapperige buitenkant en een broodachtige binnenkant. Comfort food ten top!

Deel jouw Chicago style pizza met ons!

Ben jij van plan om met ons recept een heerlijke Chicago style pizza te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers Dat vinden wij namelijk super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Walter Springvorm Ø28cm (Art.nr.: 900028)
- 1 x Italiaanse Bloem Farina Tipo 00 (Pizza-Focaccia) 1kg (Art.nr.: MG07017)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 × Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)

