



⌚ ± 1.5 uur

 ± 4 uur

 4 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- Overige benodigheden:**

- 350 milliliter water;
- 2 theelepels olijfolie extra vierge;
- 3 eetlepels gezeefde tomaten met basilicum;
- 30 gram passata;
- 125 gram salami;
- 100 gram geraspte mozzarella;
- 100 gram geraspte kaas;
- 15 basilicumblaadjes;
- Koekenpan Ø24 centimeter.





Het maken van het deeg:

1. Meng de bloem, zout, gist, olijfolie en water door elkaar heen.
2. Kneed het deeg in 8 minuten tot een mooie bal.
3. Vet een kom in met olijfolie en doe het deeg in de kom.
4. Laat het deeg minimaal 4 uur rusten op kamertemperatuur.
5. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
6. Druk de lucht uit het deeg.
7. Bestrooi het werkblad met wat bloem.
8. Rol het deeg uit.
9. Bekleed de koekenpan met bakpapier.
10. Leg het deeg in de pan en druk het deeg plat tot aan de randen.

1. Smeer de bodem in met de passata.
2. Beleg de bodem met de salami en strooi de mozzarella en geraspte kaas eroverheen.
3. Snijd 10 basilicum blaadjes grof en verdeel dit over de pizza heen.
4. Bak de pan pizza in 50 minuten gaar.
5. Laat de pizza een beetje afkoelen en snijd hem in stukjes.
6. Verdeel de overige basilicumblaadjes over de pizza heen.

Bekijk ook eens onze andere pizza recepten!

Ben jij net als ons dol op pizza en vond je het leuk om deze panpizza te maken? Dan ben je vast ook wel benieuwd naar onze andere pizza recepten. Zo hebben wij een recept voor heerlijke [pizzabroodjes](#), die je perfect tijdens een lunch of borrel kunt serveren. Wil je liever een lekkere pizza voor tijdens het avondeten? Maak dan eens een heerlijke [plaatpizza](#) of een [Chicago style pizza](#). [Bekijk al onze pizza recepten hier!](#)

Krijg je de panpizza niet in 1 keer op? Geen probleem! Je kunt de pizza namelijk 1 á 2 dagen bewaren in de koelkast. Het is wel belangrijk dat de pizza volledig is afgekoeld en je kunt hem het beste in aluminiumfolie verpakken. Wil je de pizza langer bewaren? Dan kun je hem invriezen, maar uiteraard smaakt een verse pizza het allerlekkerst!



Deel jouw panpizza met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke panpizza gebakken? 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](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. Dat vinden wij namelijk super 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 Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

