

Pizza recept

 ± 1.5 uur

 ± 2 uur

 16 personen



Een lekkere pizza begint natuurlijk bij een goed deeg. In dit recept laten we van begin tot eind zien hoe je helemaal zelf een heerlijke pizza kunt maken. Uiteraard kun je pizza's in de supermarkt halen en zijn er zelfs pizzabodems verkrijgbaar die je naar wens kunt opmaken. Toch is het veel lekkerder om zelf from scratch een pizzabodem te maken en die naar eigen smaak te garneren. Met onze instructies gaat dat helemaal goedkomen. Lees snel verder voor ons pizza recept en ga lekker aan de slag!

Shop het Maak Je Eigen Pizza Pakket op Baktotaal.nl!

Om helemaal zelf pizza's te maken, heb je een aantal ingrediënten en benodigdheden nodig. Met het Maak Je Eigen Pizza Pakket haal je gemakkelijk heel veel ingrediënten en benodigdheden in huis die je hiervoor nodig hebt. Naast een flink aantal benodigdheden, vind je in dit pakket ook duidelijke instructies, waardoor het vrij eenvoudig wordt om gewoon thuis heerlijke pizza's te maken. Dit pakket is trouwens ook erg leuk om cadeau te geven aan een echte pizzaliefhebber. [Je shopt het Maak Je Eigen Pizza Pakket hier!](#)

Benodigdheden uit onze webshop:

- 380 gram Italiaanse Bloem Farina Tipo 00 (Pizza-Focaccia);
- 7 gram Dr. Oetker Gist;
- 2 eetlepels Maismeel Biologisch;
- BrandNewCake Broodbaksteen / Pizzasteen 300x400x11mm;
- Deegkrabber;
- Bakpapier;
- Deegroller;
- Plasticfolie.



4. Laat 1 helft in de kom en dek de kom weer af.
5. Rol de andere helft van het deeg van binnen naar buiten uit, zodat je een mooie ronde vorm krijgt.
Tip! Als het deeg iets plakt, steek dan met de deegsteker langs de zijkant om het deeg netjes los te krijgen.
6. Pak een vel bakpapier en leg het pizzadeeg hierop.
7. Vouw met je vingers het buitenste randje een beetje omhoog en druk het voorzichtig aan, zodat je een mooie opstaande rand krijgt.
8. Smeer de rand in met een beetje olie.
9. Verdeel 125 milliliter tomaten passata over de bodem heen.
10. Scheur 1 bol mozzarella in stukjes en verdeel de mozzarella over de passata.
11. Leg de pizza op de pizzasteen in de oven.
12. Bak de pizza in 15 à 20 minuten gaar.
13. Verdeel na het bakken 50 gram parmaham en 35 gram rucola over de pizza heen.
Tip! Uiteraard kun je de pizza ook naar eigen wens garneren.
14. Bestrijk de rand van de pizza met een beetje olijfolie.
15. Herhaal bovenstaande stappen met de tweede helft van het pizzadeeg.

Handige informatie

Beleg de pizza helemaal naar wens!

Het leuke aan pizza is dat je hem helemaal naar wens kunt beleggen. Zo hebben wij er in dit recept voor gekozen om de pizza te beleggen met parmaham en rucola, maar uiteraard kun je hier lekker mee variëren. Zo vinden wijzelf het een goed idee om een pizza salami te maken. Een pizza salami smaakt namelijk erg lekker in combinatie met verse groenten. Zo kun je een pizza salami prima met een half ui, een halve paprika, 50 gram champignons en 75 gram geraspte kaas garneren. Uiteraard kun je de pizza ook helemaal naar eigen smaak maken met bijvoorbeeld tonijn, gehakt, stukjes ananas, diverse soorten kaas en nog veel meer!

Bekijk ook eens onze andere pizza recepten!

Maak je zelf graag jouw eigen pizza's? Dan vind je vast leuk om te weten dat wij nog veel meer pizza recepten op onze blog hebben verzameld. Met deze recepten kun je eenvoudig zelf de lekkerste pizza's maken. Je vindt er onder andere [dit recept voor heerlijke pizzabroodjes](#), maar ook [een recept voor een verrukkelijke plaatpizza](#). Ben jij dol op een wat dikkere pizza? Maak dan eens deze [lekkere Chicago style pizza](#). [Bekijk al onze pizza recepten hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte pizza zien!

Ben jij van plan om met ons recept een pizza te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de pizza is 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!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 × Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 × BrandNewCake Broodbaksteen / Pizzasteen 300x400x11mm (Art.nr.: BNC00663)
- 1 × Deegkrabber Kunststof Rechthoek 12x10cm (Art.nr.: TH3000237083)
- 1 × Dr. Oetker Gist 21g (3x7g) (Art.nr.: D100101)
- 1 × Italiaanse Bloem Farina Tipo 00 (Pizza-Focaccia) 1kg (Art.nr.: MG07017)
- 1 × Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 × Maismeel Biologisch 350 gram (Art.nr.: UD5000231)

