

Pizza



Pizza Diavola *dall'Italia centrale e meridionale*

2 PIZZA'S

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 150 g geraspte kaas voor pizza
- 🍴 1 bol mozzarella
- 🍴 60 g pepperoni
- 🍴 40 g biologische salami
- 🍴 1 tl chilivlokken
- 🍴 2 pizzabodems houtoven naturel

MATERIAAL: deegroller, bakplaten met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Verdeel de kaas, mozzarella, pepperoni, salami en chilivlokken over de pizza's en leg de bodems op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Bak de pizza's 10-12 minuten in het midden van de oven.



VARIATIE TIP Je kunt ook pizzadeeg uit de diepvries gebruiken (Pizza deeg kant & klaar). Volg dan de bereidingswijze op de verpakking. Let op hier zit 4 uur wachttijd bij.

Je kunt ook zelf pizzadeeg maken:

🕒 25 minuten + 24 uur

- 🍴 5 g zout
- 🍴 135 ml koud water
- 🍴 250 g bloem voor pizzadeeg
- 🍴 1¾ g gedroogde gist
- 🍴 1 el Semola griesmeel

MATERIAAL: staande mixer met deeghaken

ZO MAAK JE HET

1. Los het zout op in het water in de kom van de staande mixer.
2. Voeg in 1 keer de bloem en dan de gist toe.
3. Mix 6 minuten met de deeghaak tot een soepel deeg en haal uit de mengkom.
4. Bol het deeg op door de zijanten naar onderen te vouwen, het deeg een kwartslag te draaien en die handeling te herhalen.
5. Leg het deeg terug in de kom, dek af en zet onder in de koelkast.
6. Laat het daar 16-20 uur rijpen.
7. Neem het deeg uit de koelkast en laat 30 minuten op kamertemperatuur komen.
8. Verdeel in 2 gelijke porties.
9. Bol de porties deeg op volgens de hierboven beschreven methode.
10. Leg op een platte schaal of een met bakpapier beklede bakplaat.
11. Laat afgedekt 3 tot 4 uur rijzen op kamertemperatuur, tot het deeg in volume is verdubbeld.
12. Bestuif het werkblad met wat griesmeel.
13. Neem 1 bol deeg en vorm er een pizzabodem van.
14. Druk daarvoor de bol plat en duw met je vingers tot een pizza van Ø 25 cm en de rand hoger is dan het midden.
15. Klop het overvloedige griesmeel eraf.

BRON: ah.nl