



Pinsa bodem maken (basisrecept)

De naam PINSA is afgeleid van het woord PIN-SE-RE dat Latijns is voor uitrekken van het deeg met de hand. Pinsa is een soort kruising tussen pizza en focaccia. De binnenkant is superzacht en luchtig en de korst lekker knapperig. Lekker om te bedekken

met bijvoorbeeld burrata, pesto en tomaat.

4 PINSA'S

⌚ 40 + 20 minuten + 24-72 uur rijzen

DIT HEB JE NODIG:

Voor de pinsa op basis van gist

- 🍷 500 g manitoba bloem
- 🍷 50 g rijstmeel
- 🍷 30 g sojameel
- 🍷 425 ml water
- 🍷 2 g gedroogde gist (½ tl)
- 🍷 10 g zout
- 🍷 1 el olijfolie

Voor de pinsa op basis van desem en gist

- 🍷 450 g manitoba bloem
- 🍷 50 g rijstmeel
- 🍷 30 g sojameel
- 🍷 375 ml water
- 🍷 100 g actieve desem
- 🍷 1,2 g gedroogde gist
- 🍷 10 g zout
- 🍷 1 el olijfolie

verder nodig

- 🍷 Semolina

MATERIAAL:

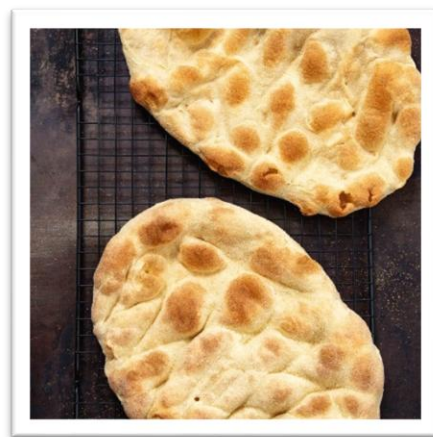
- 🍷 Een **precisiweegschaal** is erg handig om de kleine hoeveelheid gedroogde gist af te wegen.
- 🍷 **Standmixer met deeghaak**, omdat het deeg erg plakkerig is
- 🍷 Om het deeg goed te laten rijzen, is een **deegkrat met deksel** erg handig.
- 🍷 Een grote **deegschrapper** is ideaal om het gerezen deeg op je werkblad te scheppen.
- 🍷 Schuif de pinsa in de oven met een **pizzaschep**. Je kunt ook een (hittebestendige) plank gebruiken.
- 🍷 Voor een mooie krokante bodem bak je de pinsabodem het beste op een voorverwarmde **pizzasteen**.

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de bloem, het rijstmeel, het sojameel, het water en eventueel het desem in een kom en roer alles kort door.
2. Laat dit mengsel ½ uur staan.
3. Voeg de gedroogde gist toe en kneed alles tot een deeg.
4. Kneeden gaat het makkelijkst met een standmixer met deeghaak, omdat het deeg erg plakkerig is.
5. Zet de standmixer op stand 1-2.
6. Als je niet bang bent voor vieze handen, dan kun je het deeg ook met de hand kneden.
7. Kneed in beide gevallen het deeg minimaal 5 minuten.
8. Voeg het zout en de olijfolie toe en kneed het deeg nog minimaal 5 minuten.

Pinsadeeg op spanning brengen en laten rijzen

9. Vet een grote kom of deegbak in met olie (of bakspray) en doe het deeg daar met behulp van een deegkrabber in.
10. Breng het deeg op spanning met behulp van de stretch & fold methode.
11. Dat gaat het makkelijkst met iets natte handen, dan blijft het deeg minder plakken.
12. Dek de kom of bak af en laat het deeg een uur rijzen.
13. Breng het deeg nogmaals op spanning met stretch & fold en laat het nog 1 uur rijzen.
14. Breng het deeg voor de laatste keer op spanning met stretch & fold, dek het af en zet het deeg 24-72 uur in de koelkast.



Pinsadeeg opbollen voor laatste rij

15. Vet het werkblad licht in met olie of bakspray en stort het deeg daarop.
16. Verdeel het deeg in 4 gelijke porties van zo'n 250 g per stuk.
17. Breng ieder stuk deeg op spanning.
18. Dit is wat lastiger dan bij normaal deeg, omdat dit deeg wat plakkerig is.
19. Trek het deeg aan de buitenkant iets uit en vouw dat naar binnen.
20. Doe dit 6-8 keer.
21. Het deeg lijkt nu op een vijg.
22. Knijp het deeg aan de bovenkant in het midden bij elkaar.
23. Draai het deeg om, zodat de gladde kant boven ligt.
24. Beweeg je hand langs het deeg en druk het deeg daarbij onder zichzelf, zodat het iets op spanning komt te staan.
25. Leg het deeg met voldoende tussenruimte in een deegbak.
26. Dek de bak af met het deksel en laat het deeg nog 2½-3 uur rijzen op kamertemperatuur.

Vormen van pinsabodems

27. Bestrooi het werkblad rijkelijk met semolina.
28. Bestrooi de gerezen deegbollen ook met semolina en schep het deeg met behulp van een deegschrapper op het werkblad.
29. De makkelijkste en gelijkmatigste manier om de pinsabodem te vormen vind ik door een (eet)stokje te gebruiken.
30. De steel van een niet te dikke pollepel werkt ook prima.
31. Druk om de 3-4 centimeter met het stokje op het deeg, in twee richtingen, zodat het deeg wat platter en ovaal wordt.
32. Probeer daarbij de luchtigheid in het deeg zoveel mogelijk te behouden.
33. Je kunt het deeg ook voorzichtig met je vingers uitdrukken, zodat het een ovale vorm krijgt.

Pinsa bakken

34. Verwarm de oven met pizzasteen een half uur voordat je gaat bakken voor op 240-250 °C.
35. Bestrooi een pizzaschep met semolina en leg het deeg daarop.
36. Trek het deeg voorzichtig nog iets uit, tot het een mooie ovale vorm heeft.
37. Schuif het vervolgens op de voorverwarmde pizzasteen.

Pinsabodem voorbakken zonder topping

38. Wil je de pinsabodem afbakken en later beleggen?
39. Een pinsabodem wordt meestal eerst half afgebakken, zonder topping.
40. Daarna wordt de voorgebakken bodem belegd en verder afgebakken.
41. Kies je voor deze manier: bak de bodem dan 6-10 minuten en haal 'm met behulp van de pizzaschep uit de oven.
42. Het voordeel van deze manier is dat je de voorgebakken bodem heel goed bewaren of zelfs invriezen, om op een later moment te gebruiken.
43. Zodra je de pinsabodem wilt beleggen en serveren: bak de voorgebakken pinsa met topping nog zo'n 5-8 minuten.

Pinsabodem bakken met topping

44. Een andere optie is de pinsabodem direct beleggen en bakken.
45. Bak je de pinsa gelijk met topping, houd dan een baktijd van 10-14 minuten aan.

TIP : De voorgebakken pinsabodems kun je (zonder topping) heel goed bewaren. Bewaar ze luchtdicht verpakt 1-2 dagen op kamertemperatuur of vries ze in voor 2-3 maanden. Voor kleine huishoudens kan je altijd meer deeg maken dan dat je nodig heb op dat moment, zodat je nog een paar extra pinsa's kan maken voor een andere keer.

BRON: rutgerbakt.nl + baktotaal.nl

Of gebruik een afbak pinsa