

Pizza

Datum: 08-01-2018
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Pizzadeeg:

- 2 zakjes gedroogde gist (ca. 7 gram)
- 800 gram (patent)bloem, of een mix van 300 gram bloem en 100 gram (fijne) griesmeel
- 2 theel. zout
- 500 ml lauwwarm water
- 4 eetl. olijfolie

Extra:

- bloem (voor uitrollen)
- mixer met deeghaken
- evt. pizza bakplaat of pizzasteen
- Toppings voor op de pizza

Tomatensaus:

- 4 knoflooktenen
- 2 sjalotje of kleine ui
- 4 takjes verse oregano
- 4 takjes verse tijm
- 2 blikken gepelde tomaten (400 ml)
- 2 blikjes tomatenpuree (7 ml)
- 4 eetlepels olijfolie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Pizzadeeg:

Roer de gist los in het lauwwarme water en zet 10 minuutjes apart om op te lossen. Meng het bloem en zout (in een kom). Maak een kuiltje in de bloem, en giet hier het watermengsel en de olijfolie bij. Meng het geheel met een mixer met deeghaken, of doe dit gewoon met de hand kneden.

Bestuif het aanrecht met wat gewone bloem en kneed hierop het pizzadeeg goed door: hou het deeg met één hand op de plaats, terwijl je met de andere hand het deeg van voren naar achter duwt, en dus uitrekt. Terwijl je het 'loslaat', draai je het deeg steeds een stukje met de 'vaste' hand. Zo kneed je als het ware het gehele deeg, en na minstens 5 minuten kneden, af en doe dubbelvouwen, en opnieuw kneden, krijg je zo een mooi soepel deeg.

Snij het pizzadeeg in 2 gelijke stukken, en vorm hier 2 ballen van. Zelf pizzadeeg maken! Doe de ballen in 2 kommen, en laat het deeg afgedekt met huishoudfolie, of een theedoek, minstens 30 minuten rijzen op een warme plek. De tussentijd kun je goed gebruiken om alvast zelf pizza-saus te gaan maken en toppings fijn te snijden.

Bestuif opnieuw het aanrecht met bloem, en rol het pizzadeeg uit met een deegroller en plaats deze op een bakplaat, pizzabakplaat of pizzasteen.

Tomatensaus:

Pel de knoflook en hak fijn (of pers deze uit). Pel en snipper het sjalotje. Rits de oregano en tijm van de takjes. Doe alle ingrediënten samen in een blender of een hoge kan met staafmixer, en pureer alles goed door elkaar. Verhit de olijfolie in een hapjespan en breng hierin de saus aan de kook. Draai het vuur naar middelmatige temperatuur en laat de tomatensaus gedurende 15 minuten doorkoken. Het kan eventueel ook langer als je een wat dikkere tomatensaus wilt. Laat hierna de saus een beetje afkoelen en verdeel 1-3 sauslepels direct over het pizzadeeg. Je kunt de tomatensaus uitstrijken met de bolle kant van de lepel.

Bereiden:

Vervolgens beleg je de pizza met tomatensaus en toppings, en wordt de pizza in zo'n 12-16 minuten afgebakken in een voorverwarmde oven van 200 graden /180 hete lucht.