

PIZZA

VAN CATHERINE

INGREDIENTEN:

Voor het pizzadeeg:

500gr tarwemeel
2gr instant gist
10gr zout
300gr water

Voor op de Pizza:

3 grote uiten
2 paprika's
1 blik gepelde tomaten
1 teen knoflook
200 gr geraspte kaas
1 bol mozzarella
Oregano
Naar keuze toevoegen:
ansjovis, olijven, spinazie, courgette,
champignons, kappertjes, salami, etc.



HET DEEG BEREIDEN:

Je begint de middag voordat je pizza's wil maken met het deeg. Dat lijkt heel veel werk, maar eigenlijk hoef je zelf bijna niets te doen. De tijd en het deeg doen al het werk zelf.

Stap 1 water en meel (de middag voor je de pizza's wil bakken)

Meng in een kom ijskoud water (water waarin twee ijsklontjes zijn gesmolten) met het meel. Zet de bak dan één uur in de koelkast.

Stap 2 gistdeeg

Na één uur haal je het water en meel mengsel uit de koelkast en doe je er gist bij. Goed kneden en zout toevoegen. Zet het gistdeeg terug in de koelkast.

Stap 3 deeg omslaan en verder laten rusten (ochtend van de bak-dag)

Het deeg is al goed gerezen. Nu sla je het één keer voorzichtig om. Dit doe je door de rand te pakken, uit te trekken en dubbel te vouwen. Doe dit vier keer. Zet het deeg terug in de koelkast.

Stap 4 Bolletjes maken (twee uur voor het bakken)

Pak het deeg uit de koelkast en stort het op een aanrecht met bloem. Gebruik een spatel om het deeg los te maken van de kom en probeer het zo min mogelijk te veranderen van vorm. Maak vijf of zes gelijke stukken. Pak met droge bebloemde handen elk stuk in je hand en vouw er een mooi bolletje en vouw het in twee richtingen in. Leg alle bolletjes met de naden naar beneden op een bakplaat met bloem. Strooi er ook wat bloem over en leg er een schone theedoek op. De bolletjes moeten nu ongeveer twee uur rusten op kamertemperatuur.

DE PIZZA BEREIDEN:



Stap 5 tomatensaus, uien, paprika, kaas voorbereiden
Maak een simpele 'al crudo' tomatensaus door bliktomaten of niet te waterige verse tomaten te mixen met een teen knoflook, een scheut olijfolie en wat zout en peper. Al crudo betekent rauw, je kunt ook een tomatensaus koken met meer kruiden zoals peterselie of koriander en een rode peper. Dan wordt hij dikker, zoeter en heter.

Op mijn pizza's doe ik altijd dingesneden ui. Je kunt er ook andere groenten op doen zoals paprika champignon of courgette. Snijd de groentes voor zodat je straks snel de pizza kunt beleggen. Rasp de kaas en snijd de mozzarella in plakjes. Ik gebruik altijd restjes kaas maar ook mozzarella. Als je het echt op z'n Italiaans wil doen, gebruik dan geraspte parmigiano.

Stap 6 De oven voorverwarmen (half uur voor het bakken)

Zet de oven op hoge temperatuur, minstens 250 graden en liever hoger als dat kan. Heb je een pizzasteen? Die moet ook heet zijn.

Stap 7 Eindelijk bakken!

Pak het eerste bolletje, het moet luchtig zijn maar wel stevig. Leg het op een aanrecht met bloem en rol uit. Niet te hard drukken met de roller. Draai het pizzadeeg steeds om en zorg voor voldoende bloem zodat het niet plakt. Als je het rustig doet krijg je een mooie cirkel. Als je ongeduldig bent, krijg je meestal een gekke onregelmatige vorm. Daar kan je ook heel goed een pizza van maken. Als het deeg te dun is, krijg je het niet meer heel op de plaat of op het bakblik.

Beleg de pizza. Gebruik niet te veel natte ingrediënten, dan wordt het een slap ding! Ik doe ongeveer 1 grote opscheplepel tomatensaus per pizza, een halve grote ui, een derde paprika en een handje kaas. Als je er mozzarella op doet, gebruik je minder geraspte kaas. Ingrediënten zoals rucola, gebakken aubergine, rauwe ham of roomkaas doe je er na het bakken op. Strooi als laatste de oregano over de pizza en doe hem in de oven.

Als de oven lekker warm is, duurt het bakken ongeveer 10 minuten. De houtoven van de Spoortuin is veel heter dan een elektrische oven, daar duurt het bakken 5 minuten. In de tussentijd kun je aan de volgende beginnen. Beleg de pizza niet te lang van tevoren, dan wordt het slappe pap.

Stap 8 opeten

De pizza is lekker met een grote frisse groene sla erbij.
Eet smakelijk!

