



PIZZA (DEEG)

RIJKELIJK BELEGD

Ingrediënten:

150 gram bloem
± 3,5 gram gedroogde gist
snufje zout
1 el olijfolie
80 ml lauw water

Benodigheden:

Pizzasteen
Grillrooster
Hitteschild
Multilevel lift
Bij de 19 en 22 inch - pro set
Pizza schep

Kamado set up:

Indirecte hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 300°C. Plaats vervolgens de pro set met op het onderste level een hitteschild en op het bovenste level de pizza steen.

Doe alle ingrediënten in een kom en mix het geheel in ongeveer 10-15 minuten tot een mooi glad deeg.

Kneed nog wat verder met de hand tot je een vel kunt verwijderen. Neem hiervoor een kleine bal deeg en trek deze voorzichtig uit elkaar. Je kan natuurlijk ook het gehele deeg met de hand kneden.

Vet een kom licht in en leg de deegbal in de kom. Dek het af met een schone theedoek en leg het op een warme plaats.

Laat ongeveer 30-45 minuten rijzen tot het deeg in volume is verdubbeld.

Rol het deeg uit tot een mooie dunne bodem. Het maakt niet uit of deze rond of rechthoekig is. Bedek de pizza met tomatensaus en toppings naar keuze.

Bak in ± 5 minuten goudbruin en krokant op 300 °C. Haal de pizza van de pizzasteen met een pizza schep.

Eet smakelijk!