



PIZZA

MARGHERITA/ANSJOVIS

Ingrediënten:

Deeg

- 250 gr bloem
- 150 ml lauw water
- 7 gr droge gist
- 1 tl suiker
- 1 el olijfolie

Saus

- 2 el olijfolie
- 1 rode ui
- 1 geplette dikke teen knoflook
- 400 gr blik gepelde tomaten
- 2 el tomatenpuree
- 2 tl bruine suiker
- 1 klein bosje fijngehakte basilicum
- YAKINIKU Japanese Smoked Salt
- YAKINIKU Japanese Szechuan

VOORBEREIDING

Plaats de bloem met een snufje zout in een kom en meng goed door elkaar. Doe het water in een maatbeker en los er de gist en de suiker in op en meng vervolgens door de bloem. Kneed 1 minuut en voeg olijfolie toe. Kneed het deeg nu minstens 5 minuten goed door. Dit gaat het gemakkelijkst in een keukenmachine. Dek de kom af met een schone vochtige keukendoek en laat het deeg ongeveer 1-2 uur rijzen.

Nadat het deeg is gemaakt en aan het rijzen is, steek je een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je de YAKINIKU® Kamado tot 150 °C. Voor dit recept werk je met directe en indirecte hitte. Voor de saus werk je met directe hitte, hiervoor plaats je enkel het grillrooster op het bovenste level. Voor de pizza's werk je met indirecte hitte en leg je op het onderste level het hiteschild en op het bovenste level het standaardrooster. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 200°C.

-Pepper

Topping

mozzarella
30 gr olijven
50 gr Parmezaanse kaas
ansjovis
kappers

Benodigheden:

Kamado
pizzasteen
pro set
pizzaschep
houten snijplank
deegroller

Kamado set up:

directe/indirecte hitte

Wanneer de Kamado aan het opwarmen is, maak je de pizzasaus.

BEREIDING

Hak nu de rode ui fijn en snipper de knoflook. Snijd nu de ansjovis in kleine stukjes en voeg alle ingrediënten toe aan een gietijzeren pan. Bewaar een deel van de ansjovis als topping. Voeg nadien de tomatenpuree, gepelde tomaten en bruine suiker toe. Garneer met Japanese Smoked Salt en Japanese Szechuan Pepper. Meng alles goed door elkaar.

Plaats de gietijzeren pan op het rooster en rooster de saus 45 minuten lang. Haal de gietijzeren pan nadien van het rooster en laat de saus afkoelen. (zelf geen tijd om saus te maken? Kant en klare saus is natuurlijk ook prima te gebruiken!)

Plaats nu het hittedeksel onderin en leg het standaardrooster op het hoogste level in de multilevel lift. Leg hier bovenop de pizzasteen.

Verdeel ondertussen het deeg in twee gelijke porties voor grote pizzabodems of in vier gelijke porties voor vier minipizza's. Strooi vervolgens wat bloem op het werkblad en rol het deeg op de mat uit met een deegroller. Voeg de saus, wat mozzarella, olijven, ansjovis, kappers, Japanese Szechuan Pepper en wat geraspte Parmezaanse kaas (of andere toppings) toe.

Plaats de pizza op de pizzasteen met behulp van de pizzaschep en bak 5-7 minuten op 300 °C. Werk de pizza ten slotte af met wat verse basilicum.

TIP: Strooi vlak voordat je de pizza op de pizzasteen schuift wat bloem of maïsmeel op de pizzasteen. Zo plakt het deeg niet en kun je zien hoe heet de pizzasteen is. Als de bloem niet van kleur verandert, is hij nog niet heet genoeg. Het moet langzaam bruin worden en een heerlijke geur ontwikkelen.