

Ambachtelijke pizzabodem



Ingrediënten voor 4/5 bodems

500 gram molenbloem
250 gram water
5 gram verse of 7 gram gedroogde gist
9 gram zout
Olijfolie

De hoeveelheid gist is afhankelijk van de tijd die je hebt om het deeg te laten rijzen. Hoe langer het deeg kan rijzen, des te meer smaak er wordt ontwikkeld. De hoeveelheid in dit recept is gebaseerd op 2 uur rijzen bij kamertemperatuur. Als je de hoeveelheid gist verdubbeld, kun je de rijstijd halveren.

Bereiding deeg

Los de verse of gedroogde gist op in het water en voeg de bloem en het zout toe. Gebruik een mixer met deeghaken om het eerste werk te doen. Eerst worden de ingrediënten 3 minuten op lage snelheid gemixt. Hierna een flinke scheut olijfolie toevoegen. Vervolgens 5 minuten op hogere snelheid mixen. Daarna kneed je het deeg nog even met de hand na om het soepeler en luchtiger te maken. Laat het deeg 5 minuten rusten onder een vochtige doek.

Neem een stuk deeg van 240 gram (officiële Italiaanse maat) of kleiner en maak er een bol van. Je moet nu de bol op 'spanning' brengen door de buitenkant naar binnen te drukken. Het is van belang dat de bol aan de bovenkant mooi glad is. Als je dit een aantal keren gedaan hebt, sluit je de onderkant goed af en leg je hem in een schaal of bak waar het deeg rustig in kan rijzen. Verwerk zo al het deeg tot bolletjes en laat het 2 uur rijzen.

Pizzabodem maken:

Haal een bol deeg (eventueel met een deegschrapper) uit de schaal en leg het met de gladde kant (bovenkant) op het werkvlak dat je al rijkelijk met bloem bestrooid hebt. Druk het met je vingertoppen wat platter, op de rand na. Draai het deeg om en druk deze kant ook iets aan en draai het deeg weer om. Zorg ervoor dat de pizzabodem met de oorspronkelijke gladde kant onder komt te liggen. Rek het deeg nu met de zijkant van je handen iets op en draai de bodem een kwart slag. Herhaal dit tot je een mooie, ronde bodem hebt. De bodem is nu klaar om belegd te worden.

Bak de pizza op 220 graden in de oven tot hij knapperig is (ongeveer 18-20 minuten).

Eet smakelijk!