



PIZZA ZONDER KNEDEN

INGREDIËNTEN

VOOR 2 PIZZA'S

- 225 g patentbloem
- 2,25 g droge gist
- 175 g water
- 3,5 g zout

Beleg

- tomatensaus
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 courgette of 1 klein blikje tonijn
- ½ el kappertjes
- 10 zwarte olijven
- 8 tomaatjes
- 12 bolletjes mini mozzarella
- handje rucola
- takje basilicum
- peper en zout

En verder

- kom met douchemuts
- deegklopper of spatel
- olijfolie
- semolinameel
- pizzasteen of bakplaat met bakpapier

BEREIDING

Weeg de ingrediënten af en verwarm het water tot handwarm (ca. 38°C). Meng de bloem met de droge gist en voeg dan het water toe. Meng tot een samenhangend geheel, het hoeft niet helemaal glad te zijn. Dek af met de douchemuts of een vochtige theedoek.

Laat 15 minuten rusten (autolise).

Voeg het zout toe en meng tot het goed opgenomen is.

Dek af en laat 2 uur rusten.

Giet een scheut olie over het deeg en sla het om. Laat het deeg in de kom. Steek aan de rand een spatel onder het deeg, trek het op en vouw over het deeg heen. Draai de kom een halve slag en herhaal. Draai de kom nu een kwart slag en herhaal. Draai de kom weer een halve slag en herhaal. Hiermee haal je de onderkant van het deeg naar boven. Dit bevordert de glutenvorming waardoor je straks een mooi pizzadeeg hebt.

Dek af en laat 2 uur rusten.

Herhaal nog 1 keer.

Verdeel het deeg in twee stukken. Strooi wat semolina meel (bloem kan evt. ook) op een vel bakpapier. Leg een deel op het papier en laat het ander in de kom (afgedekt). Vet je handen in met olie of maak ze nat en druk het deeg al draaiend plat in een cirkel. Door ook met druk naar de randen te werken wordt je pizza steeds groter tot ongeveer 22 cm ø.

Plaats er een kom over en laat 30 minuten rusten.

Begin na 15 minuten ook de 2^e pizza te vormen en werk deze op dezelfde manier af.

Verwarm de oven voor op 240°C met de pizzasteen of bakplaat ondersteboven er in.

Bestrijk de bodem (niet te dik) met tomatensaus en oregano.
Schuif met een plankje de pizza in de oven. Laat 12-14 minuten bakken.

Snijd de courgette in de lengte in dunne repen op een mandoline. Bestrijk dun met olie en rooster in een grillpan.

Beleg de pizza met geroosterde courgette, gehalveerde tomaatjes, kappertjes, olijven en mozzarella.
Zet nog een minuut of 4 in de oven.

Verdeel de rucola en de basilicumblaadjes er over en een sliert olijfolie en serveer.