

Pizza's (Skillet met Dutch Oven deksel)



Benodigheden (3 pizza's)

Het deeg

- 0,5 Kg patent bloem
- 250 ml lauw water
- 2 EL olijfolie
- 10 Gr Gist
- 2 EL suiker
- 1 TL zout

De basis

- Peper
- Zout
- Uitje
- Knoflook
- Oregano
- Basilicum
- 1 pakje gezeefde tomaten

De garnering (maak een keuze uit wat voorhanden is)

- Ham, Salami, Stukjes voorgegaarde kip, Voorgebakken rul gehakt,
- Zalm, Tonijn
- Ui, Paprika, champignon, Prei, Bosui, Tomaat
- Mozzarella, Gorgonzola, Goudse Kaas
- Spinazie
- Ananas
- Etc, etc,

Bereiding

1. Begin met een pizzadeeg, meng eerst alle droge ingrediënten, voeg vervolgens de olijfolie en het grootste deel van het water toe en kneed dit tot een mooi soepel

deeg, voeg het apart gehouden deel water aan het eind toe als nodig, is het deeg te plakkerig, voeg dan wat bloem toe. Het deeg moet niet plakken als je het met schone handen beetpakt en het deeg moet minstens 10 minuten goed geknead zijn.

2. Smeer de deegbol in met wat olijfolie tegen het uitdrogen en zet het deeg afgedekt weg op een warme plek.
3. Is het buiten koud leg dan een of twee kooltjes in een metalen bakje. Doe dit samen met het deeg in een afgesloten Dutch Oven kist.
4. Laat het deeg minstens 30 minuten rijzen, langer is beter.
5. Zorg nu dat je met de brikettenstarter een lading briketten aansteekt, zodra ze banden leg je ze op de Dutch Oven deksel en onder de Skillet om een en ander goed voor te verwarmen.
6. Fruit een zeer fijn gesneden uitje, twee zeer fijn gesneden tenen knoflook, voeg dit met wat peper, zout en olijfolie toe aan de gezeefde tomaten, gehakte oregano en gehakte basilicum, dit dient straks als basis om de pizzabodem mee in te smeren
7. Snij alle garnering en serveer een en ander op aantrekkelijke wijze
8. Leg voor je de pizza garneert het uitgerolde deeg op een ruim bebloemd groot metalen bord en garneer de pizza. Zorg ervoor dat de pizza ongeveer het formaat heeft van de skillet, waarin je de pizza gaat bakken.
9. Zodra de pannen heet zijn kan er gebakken worden. Graadmeter bij het bakken is de onderkant van de Pizza.
10. Door de pizza even op te lichten met een plamuurmes kun je beoordelen hoe de onderkant is. Rol het deeg uit tot een zo dun mogelijke pizzabodem. (Gebruik de tafel, ruim met bloem bestrooid.
11. Schuif de pizza van het bebloemde bord in de skillet en bak hem in circa 10 minuten gaar.