



Deeg

Pizzadeeg:

500 gram bloem – 1 flinke mespunt zout – 4 el olijfolie – 20 gram verse gist of 1 zakje gedroogde gist – 250 ml lauw water

De bloem met het zout en de olie in een kom mengen. De verse gist in het lauwe water oplossen en gladroeren. Door de bloem mengen. Gedroogde gist meng je meteen met de bloem en dan de olie en het lauwe water erbij. Alles tot een soepel deeg kneden. Een mixer met deeghaken of een keukenmachine is hierbij ideaal.

De kom afdekken met een doek en zo'n 45 minuten laten rijzen tot het volume is verdubbeld. Het deeg bestrooien met wat bloem en uitrollen tot een lap die een dikte heeft van zo'n 3mm. De lap af en toe omdraaien en met bloem bedekken om plakken te voorkomen en met de uit-steekvorm rondjes maken. Stapel de rondjes op een bord of plank en doe er extra bloem tussen om aan elkaar kleven te voorkomen. Tijdens het rijzen kun je de overige ingrediënten klaarzetten.

Tomatensaus

Ingrediënten pizza-tomatensaus

- 1 blik gepelde tomaten
- 1 klein blikje tomatenpuree
- zout, peper, oregano
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 uitgeperste tenen knoflook

Al deze ingrediënten mengen, eventueel fijnmaken met een mixer. Extra kruiden toevoegen mag, maar bedenk dat dit een basissaus is, die dus niet mag overheersen. Anders gaan alle pizza's hetzelfde smaken. Zet liever bakjes met kruiden op tafel zodat iedereen zélf de smaak van zijn zelfgebakken mini-pizza's kan bepalen.



Wat zet je op tafel?

In principe is de keuze aan ingrediënten onbeperkt. Je kunt het zo luxe maken als je zelf wilt, met kaviaar, truffels en zalm. Maar eenvoudig is vaak nét zo lekker. Bovendien is pizza in Italië een echt volksvoedsel. Als de ingrediënten vers en 'eerlijk' zijn, is de zelfgebakken pizza op zijn lekkerst. Tip, doe naast de saus en kaas niet meer dan drie ingrediënten op je pizza. Als je mozzarella gebruikt, is 1 stukje in het midden vaak genoeg voor een pizzarette-pizza :). Hier nog een lijstje ter inspiratie: Tomatensaus, mozzarella, geraspte Parmezaanse kaas, geraspte Goudse kaas, verse basilicum en rucola, olijven, champignons, ansjovis, kappertjes, ananas, artisjokhartjes, paprika, uienringen, tomaten, ham, salami, chorizo, gerookte zalm, tonijn uit blik, sardientjes, garnalen, kwarteleitjes...

Ach, in feite kan álles wat je lekker vindt je pizza versieren