

deegrecept voor 6 pizza's

Een deegrecept voor zes pizzabodems.

1.5 kg bloem 00
7 g gist
40 g zout
0,8 l water (lauw)

2 eetlepels olijfolie

Halve eetlepel rietsuiker

Bereiding deeg pizzabodem

Doe het water lauw warm, het zout, rietsuiker en de gist en 10% van de bloem in een grote kom. Roer dit goed. Voeg gedurende 10 minuten de rest van de bloem toe terwijl u het beslag met de handen kneedt, totdat het deeg zacht en elastisch aanvoelt doe er olijfolie bij. Laat het 2 uur bij circa 25°C rijzen onder een vochtige doek. Verdeel het deeg in 6 stukken van elk 250 gram en kneed er 'broodjes' van (van boven bol met een platte bodem). Doe ze in een plastic (bewaar)doos en laat ze 6 uur lang (voor de tweede keer) rijzen bij circa 25°C. Nog 6 uur later zijn ze klaar voor het bakken van de pizzabodems. U kunt de deegbollen ook afdekken met huishoudfolie en ze 24 uur in de koelkast bewaren

Voorverwarmen van de Big Green Egg tot 320°C

Vul de Big Green Egg voor driekwart met houtskool. Zet de luchttoevoerschuiif onderin open en laat de schoorsteen volledig vrij. Verdeel 3 aanmaakblokjes van Big Green Egg over de houtskool en steek ze aan. Plaats de margrietschijf op de schoorsteen wanneer de houtskool flink gloeit. Zet de luchttoevoer onderin en de margrietschijf op de schoorsteen volledig open. Leg de Plate Setter* met de pootjes omhoog op de vuurring en leg het rooster hierop. Verwarm de Big Green Egg in ongeveer 45 minuten tot zo'n 320°C.

Leg 10 minuten voordat u de pizza('s) gaat bakken de pizzasteen (Flat Baking Stone) op het rooster.