



## Bakken



## Pizza (4 STUKS)

### Bereidingswijze:

- *Los de gist op in ¼ dl lauw water, schep er 2 eetlepels bloem bij en maak er een glad papje van. Laat dit 30 min rusten onder een theedoek.*
- *Maak een hoopje van de bloem en maak een diepe kuil in het midden. Giet het gistmengsel, de rest van het water, olijfolie en het zout in het kuiltje en kneed het geheel met bebloemde handen 10 minuten goed door.*
- *Verdeel het deeg in vier gelijke delen, maak hier ballen van en laat deze 2 uur rijzen onder een theedoek.*
- *Start de ECOgrill op en als je een pizzasteen hebt plaats je deze in de ECOgrill. Laat hem goed voorverwarmen circa een half uur op vol vermogen, minimaal 250°C.*
- *Rol de bal (zonder deze nogmaals te kneden) zo dun mogelijk uit, en leg hem op een bord of plank. Bestrooi het bord of de plank, waar de pizza op belegd, goed met bloem zodat de pizza makkelijk loskomt, besmeer deze met een tomatensaus, en daarna bestrooi je de pizza met kaas.*
- *Beleg de pizza verder met alles wat je lekker vindt, maar niet meer dan 4 of 5 verschillende ingrediënten per pizza*
- *Verplaats je pizza in de ECOgrill (dit is het moeilijkste van het pizzamaken) op de steen of bakplaat, bak in circa 12 minuten de pizza af en plaats de volgende in de oven.*

### Ingrediënten:

voor het deeg:

11 g gedroogde gist  
400 g bloem  
2,5 dl lauw water  
½ tl zout  
1 el olijfolie (extra virgine)

voor het beleg:

pizzasaus uit pot of zelfgemaakt,  
voldoende voor 4 pizza's  
400 g geraspte kaas belegen of  
pizzakaas

Uien, olijven, pepers, paprika, vis  
garnalen, mosselen, worst, kruiden  
etc. etc wat je maar in huis hebt of  
lekker vindt