



Bakken



Pulled Pizza

(4 personen)

Ingredienten:

voor het deeg:

1 tl gedroogde gist (instant)
450 g bloem
240ml lauw water
2 tl zout
4 el olie

Voor de vulling

5 el olijfolie (extra virgine)
150 g salami
250 g mozzarella
100 g parmazaanse kaas
1 ui op halve ringen
1 paprika op stukjes
2 el gedroogde peterselie

voor dip:

pizzasaus uit pot of zelfgemaakt,

Bereidingswijze:

- Meng alle ingredienten voor het deeg goed door elkaar en kneed dit tot een soepel deeg.
- Laat het deeg 1 - 2 uur rijzen onder een vochtige theedoek. Fruit de ui en de paprika met 1 eetlepel van de olie.
- Start de BBQ op en laat hem goed voorverwarmen op 175°C.
- Snij de salami en de mozzarella op stukjes, knip het deeg met een schaar in zo'n 20 stukken. Doe nu alle ingredienten voor de vulling samen met het deeg in een grote mengkom en roer alles goed door elkaar met de hand. **NIET KNEDEN.**
- Stort het mengsel nu in een bakvorm of ovenschaal, deze moet ongeveer voor 2/3 gevuld zijn.
- Verplaats je pizza in de BBQ en bak in circa 30-40 minuten gaar. Warm de pizzasaus op.
- Haal de pizza(warm) uit de bakvorm (even met een mes langs de randen de pizza losmaken) door hem om te keren op een plank.
- Lekker stukken van de pizza scheuren en dippen in de saus.

Tips: Plaats de pizza op een Upper grillrek, of gebruik een speciale broodbakkap. Zodat de ruimte boven de pizza minimaal is in de BBQ. (genoeg ruimte houden om te rijzen tijdens het bakken) Op deze manier krijgt het deeg een mooie kleur.