

Pañ Pizza

STAPPENPLAN



1. Start met de oven een 20-tal minuten aan te steken. Zorg voor voldoende vlammen. Hierna schuif je het vuur naar de achterkant en 1 zijkant van de oven. Maak de bodem schoon met de borstel en/of natte doek.



2. Bestrooi de bollen deeg met bloem en maak ze van elkaar los met de spatel.



3. Leg elke bol deeg in een bakje met bloem enzoverder. Zorg dat die niet meer plakkerig aanvoelt en bewerkbaar is.



6. Beleg je pizza met respectievelijk tomatensaus, kaas en daarbovenop groenten en/of vlees. Beleg zeker niet te dik! Less is more.



7. Nu kan je de pizza opscheppen. Doe dit in 1 vloeiende beweging, zowel bij het opscheppen als het in de oven schuiven, anders gaat hij kleven. Hou de schep hierbij volledig horizontaal. Doe beide onmiddellijk na elkaar.



4. Begin het deeg op de houten plank - het werkoppervlak - uit te duwen. Start vanuit het midden van onder naar boven toe, langs de randen heen terug naar het startpunt, zodat er zich een ronde bodem vormt met luchtige korst..



5. Herhaal dit tot de pizzabodem de gewenste grootte krijgt. Zorg dat er zeker geen gaatjes inzitten. Je kan hem tussendoor ook eens flippen. Onthoud, rond is relatief!



8. Houd de pizza in de gaten, aan de kant van het vuur bakt de pizza sneller. Draai de pizza regelmatig een kwartslag zodat de volledige korst bruin kleurt. Is de kaas overal gesmolten en de groentjes gaar, dan is je pizza klaar! *Buon appetito!*

Volg deze stapjes en tover in een handomdraai de allerlekkerste pizza's op je bord. De handelingen kunnen eventjes wennen zijn, maar laat je innerlijke Italiaan naar boven komen en alles komt goed, promesso! Vergeet je resultaat niet te taggen met [#PañPizza](#).

