

Plaatpizza a la Jip

Voor 2 plaatpizza's

Ingrediënten

Voor de bodem:

500 gram Pizzamix
(+ beetje bloem voor het uitrollen)
3 dl water

Voor de saus:

1 blik gepelde tomaten (400 gram)
italiaanse kruiden / pizzakruiden

Beleg voor op de pizza:

plakjes ham of salami
reepjes paprika
plakjes champignons
geraspte (belegen) kaas
kappertjes



Bereidingswijze

De bodem:

Met één hand vanuit kuiltje met ronddraaiende beweging water door de pizzamix mengen, tot een samenhangend deeg ontstaat. Dit 30 – 45 minuten laten rijzen. Deeg doorkneden en telkens met handpalm platduwen, zodat het na ca. 10 minuten soepel, glanzend en elastisch is.

Bedek de bakpl(a)t(en) met bakpapier of met een rechthoekige silicone bakmat. Deel de bol in 2 stukken en rol 1 stuk uit tot een rechthoekige lap (formaat bakplaat) op een met bloem bestoven werkblad. Doe daarna met het andere stuk hetzelfde.

Tip voor een nog lekkerdere pizza: maak het deeg 24 uur van te voren en bewaar het in een afgedekte kom in de koelkast. Daarna nogmaals doorkneden (zie hierboven) en daarna uitrollen en verder verwerken.

De basissaus:

Pureer de gepelde tomaten in de keukenmachine of met een staafmixer tot een gladde saus. De uitgelekte tomaten in een kom fijnprakken met een vork kan ook, voor een wat grovere saus. Roer 1 theelepel gedroogde oregano of Italiaanse kruiden en 1 eetlepel olijfolie door de tomatenpuree. Breng de saus op smaak met zout en peper, en voor de liefhebber een uitgeperst teentje knoflook. Schep de saus in het midden van de deegbodem en strijk de saus dan dun uit, met bolle kant van een lepel. Laat daarbij de rand van de plaatpizza vrij.

De plaatpizza:

Oven voorverwarmen op 250 °C.

Beleg (3-4 soorten) erover verdelen en als laatste de geraspte kaas erover verdelen. Plaatpizza in oven in circa 12-15 min. bakken, tot pizza goudbruine randen heeft, gaar en krokant is.

Beleg tips: cherrytomaten, broccoliroosjes, geraspte belegen kaas, plakjes mozzarella, ringen (rode) ui, plakjes salami, roergebakken spinazie, reepjes rode of gele paprika, verbrokkelde gorgonzola, verbrokkelde, verse roomkaas met kruiden en knoflook, rauwe ham, rulgebakken rundergehakt, grote, gepelde garnalen (bijv. jumbogarnalen), gebakken reepjes kipfilet, kastanjechampignons, groene en zwarte olijven zonder pit, ananas, ontbijtspek, pijnboompitten, courgette.