

PIZZA'S MAKEN

- (Deegbollen)** Neem een pizzaplank en een deegroller en wrijf deze beide in met bloem, ook je handen, neem een deegbol en wrijf deze in met bloem als het deeg teveel plakt en leg het vervolgens op de pizzaplank.
Druk de deegbol met je vingers plat, van binnen naar buiten in een beetje ronde vorm. Rol het deeg verder uit met de deegroller op de pizzaplank, niet te snel, neem even de tijd zodat het deeg zich niet meer 'terugtrekt', draai een paar keer om en gebruik extra bloem als het deeg plakt aan het plankje of aan de deegroller. Een goede methode is 1 keer rollen, omdraaien + kwartslag draaien, bestrooien met bloem en weer 1x rollen, enz. wees niet te zuinig met bloem. Maak de pizza zo groot als de pizzaplank of kleiner als je een dikkere bodem wil. Wil je een nog dunnere bodem dan kun je eventueel minder deeg gebruiken.
Als het deeg de juiste vorm heeft en niet plakt aan het plankje (voldoende bloem tussen deeg en plank) kan het belegd worden.
- (deegbodems)** De deegbodems kunnen bevroren of vanuit de koeling of op kamertemperatuur de oven in. Ze zijn een paar dagen houdbaar in de koelkast. Pizzabodems doen het normaal gesproken in de houtoven beter met een iets lagere temperatuur van de bakvloer, tot 350 graden.
Neem een pizzaplank en leg hierop een pizzabodem.
- De pizza beleggen:**
 - Als de bodem geen saus heeft dan eerst de pizzasaus, niet teveel, dun en goed uitstrijken maar niet over de rand (want dat geeft brandlucht). Één volle meegeleverde houten lepel is meestal voldoende.
 - Als tweede de geraspte kaas er dunnetjes over strooien
 - De basispizza is nu klaar tenzij je meer ingrediënten wilt toevoegen, niet teveel van alles want een echte pizza kan pas lekker gebakken worden als er niet teveel op zit, dus wees zuinig maar smaakvol met de ingrediënten
- Pizza in de oven schieten:** Plaats het plankje met de voorkant achterin op de ovenvloer en laat met een terugtrekkende beweging de pizza achter op de ovenvloer met hulp van de pizzaschep.
- (Houtoven) Kijk regelmatig in de oven en controleer of de pizza niet aanbrand, gebruik de pizzaschep om de pizza te draaien halverwege de baktijd, het achterste gedeelte van de oven is het heetst dus halverwege draaien geeft een beter resultaat.
- (Houtoven) Als de oven op temperatuur is dan zal de pizza binnen een minuut gedraaid kunnen worden en is het binnen 2 minuten klaar.
- (Houtoven) Tip: check af en toe met de pizzaschep de onderzijde van de pizza en pas de draaiing daarop aan of haal de pizza iets naar voren als het te hard gaat of juist naar achteren als het harder kan.
- (Houtoven) Gaat de bodem iets te snel en de ingrediënten juist niet dan kun je de pizzaschep gebruiken om de bodem op te tillen richting plafond van de oven en zo de ingrediënten beter te laten garen. Voordat een volgende pizza erin gaat eventueel met beetje vochtige theedoek over de bakvloer gaan om de temperatuur van de vloer iets te laten dalen. Het vuur wel goed laten branden zodat de bovenzijde van de pizza goed gaar wordt. Of probeer het anders met het bovenste deurtje even dicht te houden.
- Haal de pizza uit de oven** met de pizzaschep en leg het op de snijplank, doe er eventueel een beetje (gekruide) olijfolie erover en snij de pizza op de snijplank in punten en deel ze uit.
- Schoonmaak** is niet nodig, spullen mogen in een deegbak.
- Tip:** De overgebleven ingrediënten en saus kun je de volgende dag prima gebruiken voor een heerlijke pasta maaltijd.