

Pizza champignon

Wat heb je nodig?

- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel gedroogde gist
- 1 deciliter melk
- 200 gram bloem
- 3 eetlepels olijfolie
- Geraspte kaas
- 1 potje tomatensaus
- 100 gram rucula
- 50 gram verse champignons



Hoe maak je het deeg klaar?

- zorg ervoor dat alle producten op kamertemperatuur zijn.
- Pak een halve kop met lauw water (75 milliliter) en voeg het gist en suiker toe.
- Laat het 15 minuten staan op kamertemperatuur.
- Terwijl je wacht pak je de bloem en zeef je dit in een kom.
- Maak in het midden van de bloem een kuiltje waar je het gist mengsel in doet.
- Roer dit door elkaar.
- Voeg tijdens het roeren de melk toe, doe hetzelfde met het zout en de olijfolie.
- Begin met het kneden van je mengsel totdat er een deegbal ontstaat.
- Eventueel als het niet genoeg plakt of teveel plakt een klein beetje melk of bloem toevoegen.
- Strooi bloem op je aanrecht, haal het mengsel uit de kom en kneed het verder op het aanrecht.
- Als je klaar bent met kneden doe je het deeg terug in de kom en leg je er een natte theedoek overheen. Laat de kom 45 minuten op kamertemperatuur staan.
- Na de 45 minuten zal je deegbal ongeveer 2 x zo groot zijn.
- Kneed het nog een keer goed en maak er een goede bal van.
- Strooi weer bloem op je aanrecht.



- Maak met een deegroller je bol plat met een doorsnede van ongeveer 30 tot 35 centimeter.
- Leg bakpapier op de bakplaat die in de oven gaat.
- Dek nu nogmaals je pizza bodem af en laat hem 30 minuten rusten.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snij de champignons in plakjes.
- Zet de pizzabodem 10 minuten in de oven op 200 graden.
- Haal de pizzabodem na 10 minuten uit de oven en ga hem beleggen.

Hoe beleg je de pizza?

- Verdeel tomatensaus over je hele pizza zoveel als je zelf lekker vindt.
- Strooi nu wat geraspte kaas over je pizza.
- De hoeveelheid die je gebruikt mag je zelf bepalen.
- Leg nu de gesneden champignons op je pizza, ook hier mag je de hoeveelheid en plaats zelf bepalen.
- Stop je pizza in de oven voor 20 minuten op 200 graden. Pas op, de oven is heet!
- Haal de pizza na 20 minuten voorzichtig uit de oven.
- Strooi er een beetje rucola over.
- Leg hem op een bord.
- Eetsmakelijk!!



SURF SLEUTEL