

Pizza Margherita

Image



Pizza Margherita

Die zelfgemaakte pizza bodem smaakt toch écht altijd veel lekkerder!

26°C

ca. 240°C

3-5 min

70 stuks

Ingrediënten

5.000 gram Bloem, eiwitrijk 50%

5.000 gram Bak Speciaal Bellavita 50%

150 gram Zout 1.5%

200 gram Bio Desemcultuur Royal 2%

50 gram Blok gist 0.5%

ca. 6.800 gram Water 68%

500 gram Olijfolie 5%

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
2. Weeg het deeg af in stukken van 250 gram en bol op. Laat dit minimaal 16 uur afgedekt in de koeling staan.
3. Druk het deeg vervolgens uit en beleg met tomatensaus en mozzarella.
4. Bak de pizza's gedurende 3-5 minuten op de ovenvloer op 240°C.

Tip De pizzabodems kunnen ook als deegstuk ingevroren worden.

De pizza's kunnen ook half afgebakken worden, zodat ze thuis in de oven of op de BBQ afgemaakt kunnen worden.

Image



Image

