

## Pizza Dolce

### Image



## Pizza Dolce

Het perfecte dessert na een heerlijke zomeravond!

26°C

ca. 240°C

3-5 min

43 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 afgekneed 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 bak de pizzabodems gedurende 3-5 minuten op de ovenvloer op 240°C.
4. Na het bakken de pizza bestrijken met chocoladepasta en fruit of met **Frucaps salted caramel** en banaan.

**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**

