

ZO GEBRUIK JE ONS PIZZADEEG

Handige tips



INSTRUCTIONS

- 1
 - HAAL DE DEEGBOLLEN IN DE OCHTEND UIT DE VRIEZER.
 - LEG ZE LOS VAN ELKAAR IN EEN DICHTE BAK OF ONDER EEN DOEK, ZODAT ZE NIET UITDROGEN EN NIET AAN ELKAAR PLAKKEN.
 - STROOI ER EEN BEETJE FARINA 0.0 OVERHEEN OM PLAKKEN TE VOORKOMEN.
 - LAAT HET DEEG ONTDOOIEN EN RIJZEN TOT HET SOEPEL EN LUCHTIG IS.
- 2
 - BESTROOI JE WERKPLANK MET WAT FARINA 0.0.
 - LEG EEN DEEGBOL OP DE PLANK EN DRUK HEM MET JE HAND PLAT.
 - ROL HET DEEG MET EEN DEEGROLLER UIT (OF GEBRUIK JE HANDEN) TOT EEN RONDE BODEM VAN ONGEVEER 30 CM.
- 3
 - SMEER EEN DUNNE LAAG POLPA DI POMODORO OF SUGO DI POMODORO OVER DE BODEM.
 - STROOI ER WAT KAAS OVERHEEN – DIT IS JE BASIS VOOR EEN PIZZA MARGHERITA.
 - VOEG EVENTUEEL EXTRA INGREDIËNTEN TOE: VLEESWAREN, KAZEN, CHAMPIGNONS, GROENTEN OF KAPPERTJES.
 - 🍷 LET OP: BELEG DUN EN ZORG DAT JE DE BODEM NOG KUNT ZIEN, ANDERS WORDT DE PIZZA TE NAT.
 - HOUD RONDOM ONGEVEER 1 CM VRIJ VOOR DE RAND EN BESTRIJK DEZE MET ONZE OLIJFOLIE VOOR EEN KNAPPERIGE KORST.
- 4
 - VERWARM JE OVEN ZO HEET MOGELIJK VOOR.
 - BAK DE PIZZA IN ONGEVEER 8-10 MINUTEN (AFHANKELIJK VAN JE OVEN) TOT DE BODEM GAAR EN DE RAND MOOI GOUDBRUIN IS.
- 5
 - GARNEER EVENTUEEL MET WAT RUCOLA EN ONZE PIZZAKRUIDEN.
 - SERVEER DIRECT EN GENIET!

BUON APPETITO! 🇮🇹 🍕