



Gebruik je Dutch Oven als pizza oven.

Heb je al eens pizza gemaakt in je Dutch Oven? Een echte aanrader! Onze demokok Rick legt stap voor stap uit hoe je dat kunt doen. En aangezien we toch op de pizza-tour zijn, vind je onderaan de pagina een recept voor het maken van een pizzabodem.

Enjoy!

Pizza uit de Dutch Oven



Gebruik het deksel van de Dutch Oven omgedraaid als bodem voor de pizza. De pan zelf dient als 'oven'. Als je de Startersset hebt gekocht gaat het mogelijk iets lastiger. Dit deksel is namelijk niet egaal, maar heeft grilstrepen waardoor de bodem minder goed gaar wordt. Proberen kan altijd ;-)

Stap 1: Maak het pizzadeeg volgens



het recept. Houd rekening met de eventuele rijstijd van het deeg, dus begin op tijd.

Stap 2: Steek nu je brikettenstarter aan met daarin ca 20 briketten (bij een 3 Qt Dutch Oven is 16 briketten genoeg).

Stap 3: Keer je Dutch Oven ondersteboven en zet deze op een vlakke, stevige en vuurvaste ondergrond en leg vervolgens ca 6 briketten onder en de rest boven op de Dutch Oven om voor te verwarmen.

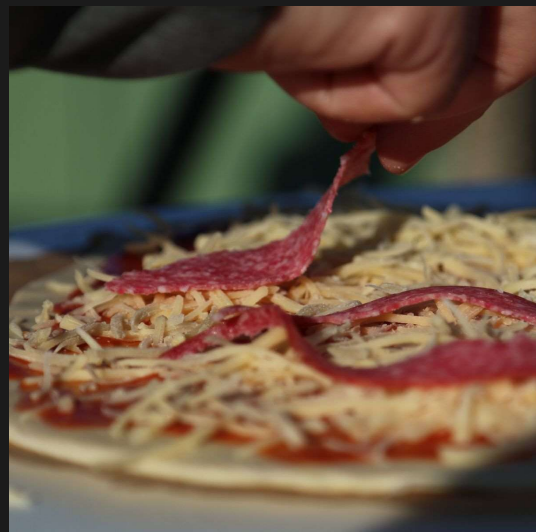
Pas op! De onderkant van de pan heeft geen opstaande rand. Houd hier rekening mee en zorg ervoor dat er geen briketten af vallen.



Stap 4: Knip een stuk bakpapier in de maat van je deksel.


Stap 5: Rol je deeg uit, in de afmeting van je bakpapier en beleg deze naar keuze.


Stap 6: Til nu de pan voorzichtig van je deksel af en leg de pizza in/op het deksel, plaats nu de pan weer terug. Voorzichtig omdat de kooltjes er makkelijk vanaf kunnen vallen.



Gebruik vuurvaste handschoenen!



 Delen op Facebook

 Verstuur naar een vriend

Pizzabodem



Benodigheden voor de 2 pizzabodems:

250g bloem

1/2tl zout

1 zakje gist (7g)

2 el olijfolie

125 ml lauw water

1 met olie licht ingevette mengkom

Deegroller

Bakpapier

-

Voor het afmaken van de pizza heb je nog beleg naar wens nodig. Bijvoorbeeld tomatensaus en kaas.

Bereidingswijze:

- Meng de gist met 100ml water. Laat het ongeveer 5 minuten staan totdat het een bruin mengsel wordt.
- Meng het zout door de bloem en voeg vervolgens de olijfolie en het gistmengsel toe. Voeg het laatste beetje water toe.
- Vervolgens 5-10 minuten kneden totdat het deeg elastisch is en je er een vlies van kunt trekken.
- Maak van het deeg een bal en laat het 60 minuten in een ingevette kom, afgedekt op kamertemperatuur staan. Het volume zal verdubbelen.
- Haal na 60 minuten het deeg uit de kom en verdeel het deeg in twee stukken en laat nog een paar minuten rusten.
- Leg een stuk deeg op een stuk bakpapier en rol met een deegroller het deeg uit tot een ronde vorm die nog wel op het deksel past.
- Beleg de pizza naar wens en bak deze af zoals beschreven in het kopje 'Pizza uit de Dutch Oven'.

Eet smakelijk!



Copyright © 2018

Gegevens

The Windmill B.V.
Goorsteeg 3
6741TA Lunteren
033-2007004

[Afmelden voor de nieuwsbrief](#)



