

# Glutenvrije Bolognese Pizza

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze heerlijke glutenvrije pizza is het 2de deel van mijn pizza challenge. Dit keer gemaakt van de Nutrifree pizzamix! Ik maakte dit keer een bolognese pizza van die mij terugbrengt naar mijn kindertijd. Mijn moeder maakte deze pizza vaak voor ons toen we klein waren. Niks ging toen boven zo'n heerlijke pizza met gehakt in het weekend. Zelf doe ik er altijd gesneden groentes door, zodat het toch wat gezonder is. De Nutrifree pizzamix gebruikte ik dit keer voor het eerst. Ik ben erg tevreden over de mix, het laat zich goed dun uitrollen zonder dat het snel scheurt. Mocht je van een flinterdunne bodem houden, dan is deze mix ideaal. Zout hoeft je niet toe te voegen, want dat zit al in de mix. Met de rijstijden kun je zelf variëren. Stem hierop wel de hoeveelheid gist op af. Gebruik meer bij korte rijstijden en minder bij lange rijstijden. Lange rijstijden zorgt wel voor een heerlijke smaak aan het deeg. Dus sta lekker vroeg op en bereid het deeg en laat lekker lang rijzen ergens in een hoekje thuis.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 6 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

RIJSTIJD: 2-5 UUR

## Benodigdheden:

- 500 gram Nutrifree pizzamix (Mix bevat al zout!)
- 400 gram lauwwarm water
- 10 gram gedroogde gist (bij rijstijd van 1,5 uur) lange rijstijd van minimaal 5 uur of langer 5 gram gedroogde gist gebruiken)
- 10 gram suiker
- 15 gram olie (zonnebloem of olijfolie)
- Topping bolognese saus
- 350 gram rundergehakt
- 1 rode paprika

- 1 groene paprika
- 1 grote ui
- 1/2 doosje champignons
- 1 blik gepelde tomaten
- scheutje olie
- Kruiden
- zout naar smaak
- 1 theelepel paprikapoeder
- paar chilivlokken
- 1/4 theelepel cayennepeper
- 1 volle theelepel Italiaanse kruiden
- halve theelepel zwarte peper

## Bereidingswijze:

1. Voordeeg: Meng in een mengkom het lauwwarme water met de suiker en de gist met een garde en voeg 150 gram meel toe. Mix met een garde tot een beslag. Laat 20 minuten rusten.
2. Voeg de rest van het meel en de olie toe. Mix voor 10 minuten met een stand-mixer +vlinderhaak op de hoogste stand. Vergeet niet na 30 seconden de zijkanten mee te schrapen.
3. Meng met een deegschrapper het deeg naar het midden en vorm tot een bak. Dek af en laat rijzen voor een uur.
4. Kneed het deeg na een uur lichtjes door en laat rijzen voor minimaal 1,5 uur bij 10 gram gist of laat afgedekt rijzen bij 5 gram gist voor een aantal uur. Hoe langer, hoe beter de smaken!
5. Maak ondertussen de topping klaar
6. Rul het gehakt in een scheutje olie tot het vocht helemaal verdwenen is.
7. Snijd de paprika's en ui in blokjes en de champignons snijd je in 3 delen en dan in plakjes. Voeg alles toe aan het gehakt. Bak samen tot het bijna gaar is. Pureer de gepelde tomaten en voeg toe. Voeg dan de kruiden toe en laat de saus iets inkoken voor 5 minuten. Laat de saus afkoelen tot minimaal lauwwarm
8. Stort het deeg op het werkvlak en verdeel druk tot uit tot een cirkel. Verdeel met een deegschrapper in 6 punten. Bol deze op en leg op een dienblad die je bestrooid hebt met rijstmeel. Dek af en laat rusten voor 10 minuten
9. Verwarm de oven op 250 C of de hoogste stand van jouw eigen oven.

10. Rol steeds een bol deeg uit met een beetje rijstmeel tot een dunne cirkel van 2 mm dik, wil je wat dikkere pizza rol dan niet te dun uit. Vouw de randjes naar binnen toe zodat je een mooie gladde rand krijgt.
11. Verdeel wat bolognese topping over de bovenkant en bak in een hete oven voor 10 minuten.
12. Strooi de bovenkant met geraspte kaas en bak verder af voor 5 minuten
13. Strooi wat gedroogde peterselie erover en snijd de pizza in punten en serveer!

*Notities:*