

Glutenvrije Napolitaanse Pizza

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Een tijdje terug startte ik met een pizza challenge die nog even voort gaat duren. Want wij eten niet elke week een pizza. Het doel is om pizza's te maken met verschillende soorten meelmixen en vervolgens te beoordelen welke de lekkerste resultaten leveren. De pizza op de foto is de napolitaanse pizza gemaakt van de Caputo fioreglut en daarmee ook de eerste van de challenge. Deze pizza heeft een lange rijstijd om de lekkerste smaken te ontwikkelen en ik moet zeggen dat het super goed gelukt is. Je proeft nauwelijks verschil met glutenvol en heeft geeft een goed handelbaar deeg om mee te werken. Voor ons is deze test geslaagd! Ben super benieuwd naar de mixen. Op mijn facebookpagina zal ik regelmatig een update geven wanneer ik weer een andere meelmix heb getest!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 4 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 8 MINUTEN

Benodigdheden:

- 500 gram lauwwarm water
- 600 gram Caputo Fioreglut meel (2 delen: 250 gram + 350 gram)
- 5 gram gedroogde gist
- 10 gram suiker/honing
- 15 gram zout
- 25 gram (olijf)olie

Bereidingswijze:

1. Voordeeg: Meng in een mengkom het lauwwarme water met de suiker/honing en de gist met een garde en voeg 250 gram meel toe. Mix met een garde tot een beslag. Laat 20 minuten rusten.
2. Voeg de rest van het meel, het zout en de olie toe en mix voor 15 minuten met een standmixer op de hoogste stand. Vergeet niet na 30 seconden de zijkanten mee te schrapen.
3. Vet een kom in men bol het deeg op. Laat in de kom rijzen voor 1 uur.
4. Verdeel het deeg in 4 stukken van 290 gram en bol op. Wikkel elk bol in huishoudfolie en laat op kamertemperatuur 6- 8 uur rijzen. Bewaar daarna in de koelkast als je het niet meteen gaat gebruiken
5. Maak een mengeling van rijstmeel en maismeel en strooi op je werkvlak of op een bakpapiertje. Spreid een bol deeg vanuit de binnenkant naar buiten. Laat de randen een beetje dikker dan het midden. Smeer de randen in met olijfolie. Bak de pizza voor 6 minuten in een voorverwarmde oven op 250 C voor 6 minuten. (het liefst op een pizzasteen, als je deze niet hebt kun je en bakplaat omgedraaid goed mee laten opwarmen in de oven. En hierop bakken. Schuif de pizza met bakpapier in de oven.
6. Haal de pizzabodem uit de oven en smeer wat tomatensaus erop en gebruik een topping naar wens. Plaats vervolgens de pizza weer terug in de oven voor een paar minuten tot deze gaar is. Werk alle pizza's af. Of maak alleen de bodems en verpak deze per stuk in huishoudfolie. Bewaar ze in de vriezer zodat je altijd een pizzabodem op voorraad hebt.

Notities: