

Glutenvrije Pizzastukken

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Vanmorgen vroeg op en eerst even iets gemaakt wat al een tijdje in mijn hoofd zat om eens keer uit te proberen... Namelijk de pizzastukken van Bakkerij Bart, ken jij die ook? Deze moesten namelijk met gemak glutenvrij gemaakt worden en ook binnen 1.5 uur klaar zijn en....zonder met je handen in het deeg te zitten. Wie wil dat nou niet? Ik begon mooie vierkantjes te spuiten met genoeg ruimte er tussen (dacht ik) die na het rijzen al joekels waren geworden. De bedoeling was een normaal 1 persoons formaat, Na het bakken helemaal uitgelopen tot bijna een plaatpizza. Maar goed, dat wilde de pret niet onderdrukken want check deze fluffyness mensen! Smaak was toppie! Volgende keer lange rechthoeken spuiten of kleinere vierkantjes. Ben nu gedwongen ze in hapklare vierkantjes te snijden. Doet verder niets af aan de smaak hoor maar wilde gewoon perfectie. Ach ja, toch hele mooie stukken geworden. Wie mist deze pizzastukken ook?

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: 45 MINUTEN

Benodigdheden:

- Voor het deeg
- 150 gram lauwe melk
- 130 gram lauw water
- 1 eetlepel melkpoeder
- 1 theelepel suiker
- 7 gram gedroogde gist
- 1 theelepel psylliumvezels
- 100 gram Finax witte broodmix
- 200 gram Allergento witte broodmix

- 4 snufjes zout
- Topping
- 1 rode punt paprika
- 1 gele punt paprika
- 1/2 groene punt paprika of 2 turkse groene milde pepers
- 1 rode ui
- Zonnebloemolie

Bereidingswijze:

1. Snijd de groentes in miniblokjes en bak kort voor 5 minuten met wat zonnebloemolie
2. Breng op smaak met de kruiden en bak even mee
3. Meng intussen in een grote mengkom het lauwe water en melk met de gist en suiker en laat 5 minuten staan
4. Voeg de overige ingrediënten toe en mix met een handmixer op hoogste stand voor een aantal minuten tot een luchtig deegbeslag
5. Schep het deegbeslag in een grote spuit zak en knip een grote punt af
6. Neem 2 bakplaten bekleed met bakpapier
7. Kies zelf welke vorm je wil spuiten. Ik heb 5 vierkanten gedaan maar die waren enorm gegroeid waardoor ik bijna een plaatpizza had en deze in vierkantjes heb moeten snijden. Dit is overigens ook een optie ?
8. Spuit kleine vierkantjes of rechthoeken, cirkels, net wat jij wil!
9. Spuit eerst een omlijning (dus de buitenkant) en vul daarna op met deegbeslag. Filmpje is te vinden op Facebook https://fb.watch/e_fSW62F9J/
10. Laat steeds genoeg ruimte er tussen want tijdens het rijzen groeien ze best flink. Wil je dikke pizza's spuit ze dan dubbelop
11. Smeer een ruime laag frito tomatensaus en schep daarop wat gebakken groente en daarop de geraspte kaas
12. Als laatste bestrooi je er wat gedroogde peterselie
13. Zet de oven aan op 50 C en leg een schaalje water onderin. Schuif de pizzastukken in de oven en laat rijzen voor 30 minuten. Zet de oven na 5 minuten uit!
14. Na de 30 minuten haal je de pizzastukken eruit en warm je de oven op 200 C voor 15 minuten

15. Schuif de pizza's weer in de oven en bak tot ze goudbruin aan de onderkant

16. Laat iets afkoelen en smullen maar! Snijd eventueel in stukken

Notities: