

# Napolitaanse Pizza

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke glutenvrije steenoven pizza! Wie wil dat nou niet! Een mooie dunne bodem met krokante luchtige korst. Het heeft even tijd nodig om rustig te laten rijzen, zodat je de perfecte smaken krijgt. Voor de rest heb je er eigenlijk geen omkijken naar. Zorg ervoor dat je vroeg aan het deeg begint en doe lekker je ding en bak een verse pizza bij thuiskomst! Met een ferrari pizzaoven, heb je binnen 5 minuten een pizza op tafel. Deze kreeg ik voor moederdag van mijn kinderen. EN wat een aanwinst! Hup het apparaat op tafel en verse pizzas aan lopende band, direct op je bord. Love it en echt een aanrader! Wil je er ook glutenvolle pizzas in bakken? gebruik dan een bakpapiertje. Dit gaat gewoon goed!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 2 STUKS

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

RIJSTIJD: 6 UUR

## Benodigdheden:

- 200 gram Nutrifree per pane
- 100 gram Caputo fioreglut
- 300 gram lauwwarm water
- 1 theelepel suiker of honing
- 3 gram verse gist
- 1 eetlepel olie
- 1 theelepel zout

## Bereidingswijze:

1. Meng het water, gist en suiker samen en laat 5 minuten staan.
2. Voeg dan de meelsoorten toe en mix goed samen. Voeg dan het zout en de olie toe. Mix voor 7 minuten op de hoogste stand. Vergeet niet na 30 sec de zijkanten mee te schrapen.
3. Breng het deeg naar het midden en vet de kom en het deeg iets in. Laat afgedekt 30 minuten rijzen.
4. Strooi wat rijstmeel op het werkvlak en stort het deeg. Verdeel met een deegschrapper het deeg in 2 delen. Druk de lucht er NIET uit!
5. Vorm met de handen 2 bollen deeg, zonder dat je de lucht kwijtraakt.
6. Pak 2 borden en bestrooi royaal met rijstmeel. Leg op ieder bord een bol deeg.
7. Dek het deeg af met een kom en laat rijzen voor 5 uur.
8. Stort na rijstijd de bol deeg op een bakplaat met wat rijstmeel. Druk vanuit het midden naar de zijkanten heel voorzichtig tot een ronde cirkel van ongeveer 30 a 35 cm. Druk niet te hard, want anders knallen de luchtballen eruit! Laat de zijkant wat boller voor een mooi napolitaanse look en luchtige krokante korst. Smeer er wat tomatensaus op, ook de zijkanten en Laat 30 minuten rusten.
9. Zet de oven aan en leg een pizzasteen in het midden van de oven. Heb je geen pizzasteen, gebruik dan een bakplaat omgekeerd en laat deze goed mee opwarmen. Heb je een ferrari pizzaoven, gebruik die dan! Bij een pizzasteen is het belangrijk dat deze goed opgewarmd wordt in de oven. Het liefst een uur op de hoogste graad.
10. Bak de bodem voor 7 minuten, haal eruit en doe een topping naar wens erop. Bak ze verder af op een rooster, bovenin de oven. tot de topping ook gaar is, voor circa 5 minuten.

*Notities:*