



pinsa romana



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

580 gram bloem
435 ml lauw water
2 gram gedroogde gist
10 gram zout
1 eetlepel olijfolie
topping naar keuze (bv. tomatensaus en mozzarella)

Bereidingswijze

- 1.** Doe de bloem in een kom. Voeg het water toe. Roer alles door elkaar en laat een half uur staan. Voeg de gedroogde gist toe. Kneed met een keukenrobot (gebruik de deeghaak) op een niet te hoge stand gedurende 5 minuten. Voeg nu het zout en de olijfolie toe en kneed opnieuw 5 minuten. Vet een grote kom in met olijfolie en schep het deeg hierin. Gebruik eventueel een deegschrapper om al het deeg erin te krijgen.
- 2.** Pas de 'stretch & fold'-methode toe. (Trek de bovenkant van het deeg omhoog met natte handen en vouw dubbel. Draai het deeg, trek opnieuw omhoog en vouw opnieuw dubbel.)
Doe dit enkele minuten. Dek af en laat een uur rijzen. Pas opnieuw de 'stretch & fold'-methode toe. Dek opnieuw af en zet 1 tot 3 dagen in de koelkast om verder te rijzen.
- 3.** Haal het deeg uit de koelkast. Vet je werkblad lichtjes in met olijfolie en stort het deeg daarop uit. Verdeel in 4 porties. Trek elke portie deeg een beetje uit en vouw naar binnen. Draai, herhaal. Draai, herhaal.
- 4.** Maak er nu een bolletje van. Laat opnieuw 3 uur afgedekt rijzen op kamertemperatuur. Bestrooi je werkblad met bloem. Druk het deeg met je vingers tot een ovalen vorm. Beleg met een topping naar keuze (houd het simpel: tomatensaus en mozzarella zijn prima) en bedruppel met olijfolie. Zet ± 12 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Werk af met verse basilicum.