



Napolitaanse pizza



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Napolitaanse pizza



the Smart Oven® Pizzaiolo

⌚ Bereidingstijd: 20 minuten (plus 2 uur rusten en max. 5 dagen koelen)
2 minuten bakken per pizza

⚖ Voor 4 pizza's

Deeg

570 g broodmeel of patentbloem
2 tl fijn zout
1 tl instantgist
1½ kopje (375 ml) koud water
Griesmeelmix, om te besprenkelen
(zie OPMERKING)
Olijfolie, om te besprenkelen

Saus

400 g tomatenblokjes uit blik
1 tl zout

Toppings

340 g verse buffelmozzarella, uitgelekt,
in stukjes gescheurd
Klein bosje basilicum, blaadjes geplukt
Olijfolie, om te besprenkelen

Het deeg maken

1. Voeg de bloem, het zout en de gist toe aan de kom van een keukenmixer. Gebruik de deeghaak om alles te mengen. Voeg het water toe en kneed 5-6 minuten bij lage snelheid of tot het deeg glad en elastisch is.
2. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg 1 uur op een warme, tochtvrije plaats rusten of tot het volume is verdubbeld.
3. Breng het deeg over op een licht bebloemd oppervlak en verdeel het in 4 stukken van 240 g. Maak van elk stuk een gladde bal.
4. Besprenkel twee bakplaten lichtjes met de griesmeelmix en plaats de deegballen op de bakplaten met 10 cm ruimte ertussen. Besprenkel elke bal met een beetje olie, verspreid de olie om het deeg te bedekken. Dek de bakplaten af met plasticfolie en plaats deze ten minste 6 uur of maximaal 5 dagen in de koelkast.

De saus maken

1. Meng of verwerk de tomaten en het zout tot een glad mengsel.

De pizza's maken

1. Neem het deeg vlak voor het bakken uit de koelkast en laat het afgedekt bij kamertemperatuur 1 uur staan.
2. Selecteer ongeveer 20 minuten voordat het deeg voldoende heeft gerust de instelling WOOD FIRED (houtgestookt) en verwarm de oven voor (voorverwarming kan 20 minuten duren).

3. Gebruik een deegschrapper om een van de deegballen op te lichten en dompel beide kanten in de griesmeelmix om ze ermee te bedekken. Laat het resterende deeg bedekt, zodat het niet uitdroogt. Rol het deeg voorzichtig vanuit het midden uit tot een cirkel van 20 cm en laat een rand van 2 cm over. Strooi een beetje griesmeelmix over de schep. Leg het deeg voorzichtig op de schep en schud de overtollige griesmeelmix er zachtjes af.
4. Verdeel een kwart van de saus gelijkmatig over het deeg en laat een rand van 1-2 cm vrij. Strooi een kwart van de mozzarella en basilicum uit over de saus.
5. Plaats de pizza in de oven en bak deze 2 minuten of tot de korst bruine vlekjes heeft en de kaas is gesmolten. Besprenkel met de olie.
6. Plaats de pizza op een snijplank, snij deze in stukjes en serveer de pizza onmiddellijk. Herhaal dit met de resterende hoeveelheid deeg, saus en toppings.

OPMERKING - Om de griesmeelmix te maken, mengt u gelijke delen van het griesmeel en de gewone bloem. Bewaar de mix in een luchtdichte container. Plaats het deeg bij voorkeur 1-3 dagen in de koelkast, maar het kan ook 5 dagen worden gekoeld.



Pizza met dikke bodem



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza met dikke bodem



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Bereidingstijd: 15 minuten (plus 2 uur rusten en max. 24 uur koelen)

9 minuten bakken per pizza

 Voor 2 pizza's

Deeg

480 g broodmeel of patentbloem

2 tl fijn zout

1 tl instantgist

1 kopje (250 ml) water

1 el melk

1½ el olijfolie, plus een beetje extra om te besprenkelen

Griesmeelmix, om te besprenkelen (zie OPMERKING)

Toppings

½ kopje (160 ml) [pizzasaus](#)

160 g geraspte mozzarella

240 g champignons, in dunne plakjes gesneden

125 g verse buffelmozzarella, uitgelekt, in vier parten gesneden

Verse oreganoblaadjes, om te serveren

Het deeg maken

1. Voeg de bloem, het zout, de gist, het water en de olie toe aan de kom van een keukenmixer. Gebruik een deeghaak om het deeg bij gemiddelde snelheid 10 minuten te kneden of tot het deeg glad en elastisch is. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg 1 uur op een warme, tochtvrije plaats rusten of tot het volume is verdubbeld.
2. Leg het deeg op het aanrecht en verdeel het in 2 stukken van 395 g. Maak van elk stuk een gladde bal en plaats deze op een licht geoliede bakplaat met 10 cm ruimte ertussen. Besprenkel elke bal met een beetje olie, verspreid de olie om het deeg te bedekken. Dek het deeg af met plasticfolie en laat het 12-24 uur in de koelkast staan.

De pizza's maken

1. Neem het deeg vlak voor het bakken uit de koelkast en laat het afgedekt bij kamertemperatuur 1 uur staan.
2. Selecteer ongeveer 12 minuten voordat het deeg voldoende heeft gerust de instelling MEDIUM en verwarm de oven voor (voorverwarming kan 12 minuten duren).

3. Neem één stuk tegelijk en dompel de onderkant van het deeg in de griesmeelmix. Rol het deeg voorzichtig uit tot een cirkel van 15 cm en laat een rand van 2 cm over. Rek het deeg voorzichtig uit tot een cirkel van 25-30 cm.
4. Strooi een beetje griesmeelmix over de schep. Leg het deeg voorzichtig op de schep en schud de overtollige griesmeelmix er zachtjes af.
5. Verspreid de helft van de pizzasaus over het deeg en laat een rand van 1-2 cm over. Strooi er de helft van de geraspte mozzarella en de helft van de champignons over.
6. Plaats de pizza in de oven en bak deze 9 minuten of tot de bodem goudbruin en knapperig is en de kaas gesmolten is.
7. Verdeel de verse mozzarella en oregano voor het serveren. Herhaal dit met de resterende hoeveelheid deeg, saus en toppings.

OPMERKING - Om de griesmeelmix te maken, mengt u gelijke delen van het griesmeel en de gewone bloem. Bewaar de mix in een luchtdichte container.



Deeg voor Napolitaanse pizza



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Deeg voor Napolitaanse pizza

-  Bereidingstijd: 20 minuten
(plus 2 uur rusten en max. 5 dagen koelen)
-  Voor 4 ballen van 240 g



the Smart Oven® Pizzaiolo

Ingrediënten

570 g broodmeel
2 tl fijn zout
1 tl instantgist

1½ kopje (375 ml) koud water
Griesmeelmix (gelijke delen van griesmeel en broodmeel), om te besprenkelen
Olijfolie, om te besprenkelen



Stap 1 – Voeg de bloem, het zout en de gist toe aan de kom van een keukenmixer. Gebruik de deeghaak om alles te mengen. Voeg het water toe en kneed 5-6 minuten bij lage snelheid of tot het deeg glad en elastisch is.

Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg 1 uur op een warme, tochtvrije plaats rusten of tot het volume is verdubbeld.



Stap 2 – Leg het deeg op een licht bebloemd oppervlak en verdeel het in 4 stukken van 240 g. Doe wat bloem op uw handen en maak van elk stuk een gladde bal.



Stap 3 – Besprenkel twee bakplaten lichtjes met de griesmeelmix en plaats de deegballen op de platen met 10 cm ruimte ertussen. Besprenkel elke bal met een beetje olie, verspreid de olie om het deeg te bedekken. Dek de bakplaten af met plasticfolie en plaats deze ten minste 6 uur of maximaal 5 dagen in de koelkast. Voor het beste resultaat plaatst u het deeg 1-3 dagen in de koelkast, maar het kan ook 5 dagen worden gekoeld.



Stap 4 – Haal het deeg 1 uur voor gebruik uit de koelkast en laat het ingepakt op kamertemperatuur komen. Maak een flink hoopje griesmeelmix op een schoon werkoppervlak. Gebruik een deegschrapper om een van de deegballen eruit te halen. Laat het resterende deeg bedekt, zodat het niet uitdroogt.



Stap 5 – Neem één deegbal tegelijk en dompel beide kanten in de griesmeelmix om ze ermee te bedekken.



Stap 6 – Rol het deeg voorzichtig vanuit het midden uit tot een cirkel van 15 cm en laat een rand van 2 cm over. Rek het deeg voorzichtig uit tot een cirkel van 25-30 cm.



Dunne en knapperige pizza



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Dunne en knapperige pizza



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Bereidingstijd: 30 minuten (plus 2½ uur rusten)

7 minuten bakken per pizza

 Voor 4 pizza's

Deeg

300 g broodmeel of patentbloem

60 g fijne griesmeel

2 tl zout

1 tl instantgist

200 ml lauw water

1½ el extra virgine olijfolie, plus een beetje extra om te besprenkelen

Griesmeelmix, om te besprenkelen
(zie OPMERKING)

Toppings

1½ kopje (330 ml) [pizzasaus](#)

320 g geraspte mozzarella

200 g pepperoni, dun gesneden

160 g champignons, dun gesneden

120 g dun gesneden ham

½ rode ui, dun gesneden

Verse basilicumblaadjes, om te serveren

Het deeg maken

1. Voeg de bloem, het griesmeel, het zout en de gist toe aan een grote kom van een keukenmixer. Voeg het water en de olie toe. Gebruik een deeghaak om het deeg 10 minuten te kneden of tot het deeg glad en elastisch is.
2. Plaats het deeg in een grote geoliede kom en draai het om zodat het met olie is bedekt. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg 2 uur op een warme, tochtvrije plaats rusten of tot het volume is verdubbeld.
3. Leg het deeg op een licht bebloemd oppervlak en verdeel het in 4 stukken van 150 g. Maak van elk stuk een gladde bal en plaats deze op een licht geoliede bakplaat met 10 cm ruimte ertussen. Besprenkel elke bal met een beetje olie, verspreid de olie om het deeg te bedekken. Dek het deeg af met plasticfolie en laat het 30 minuten rusten.

De pizza's maken

1. Selecteer ongeveer 15 minuten voordat het deeg voldoende heeft gerust de instelling THIN & CRISPY (dun en knapperig) en verwarm de oven voor (voorverwarming kan 14 minuten duren).
2. Strooi een kleine hoeveelheid griesmeelmix over het werkoppervlak. Rol één portie van het deeg met een deegrol uit tot een cirkel van 25 cm.
3. Leg het deeg voorzichtig op de schep en schud de overtollige griesmeelmix er zachtjes af.
4. Smeer een kwart van de pizzasaus uit over de pizzabodem. Leg er een kwart van de mozzarella en een kwart van de toppings op.
5. Plaats de pizza in de oven en bak deze 7 minuten of tot de korst goudbruin en knapperig is en de kaas gesmolten is.
6. Plaats de pizza op een snijplank en leg er basilicum op. Snij de pizza in stukjes en serveer deze onmiddellijk. Herhaal dit met de resterende hoeveelheid deeg en toppings.

OPMERKING - Om de griesmeelmix te maken, mengt u gelijke delen van het griesmeel en de gewone bloem. Bewaar de mix in een luchtdichte container.



Panpizza



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Panpizza



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Bereidingstijd: 10 minuten (plus max. 24 uur rusten)

18 minuten bakken

 Voor 1 pizza

Deeg zonder kneden

½ kopje (125 ml) water

½ kopje (80 ml) melk

255 g broodmeel of patentbloem

1½ tl fijn zout

½ tl instantgist

1 el olijfolie, om de pan te bedekken

Griesmeelmix, om te besprenkelen
(zie OPMERKING)

Toppings

½ kopje (125 ml) [pizzasaus](#)

170 g geraspte mozzarella

50 g pepperoni, dun gesneden

50 g champignons, dun gesneden

½ rode ui, dun gesneden

½ groene peper, dun gesneden

1 kleine (milde of pittige) Italiaanse worst,
zonder huid, verbrokkeld

Het deeg maken

1. Voeg het water en de melk toe aan een grote kom. Voeg de bloem, het zout en de gist toe. Goed mengen met een houten lepel.
2. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg 12-24 uur op kamertemperatuur rusten.

De pizza maken

1. Leg het deeg op een royaal bebloemd oppervlak. Maak van het deeg een gladde bal.
2. Giet de olie uit over de bodem van de pizzapan. Plaats het deeg in de pan en draai het om het gelijkmatig met de olie te bedekken. Druk het deeg aan om het zo plat mogelijk te maken en verspreid de olie in de pan. Het deeg vult de pan nu nog niet. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg 2 uur bij kamertemperatuur rusten of totdat het deeg is gerezen en tot aan de rand van de pan komt.
3. Selecteer ongeveer 15 minuten voordat het deeg voldoende heeft gerust de instelling PAN en verwarm de oven voor (voorverwarming kan 14 minuten duren).

4. Druk het deeg met uw vingertoppen helemaal tot aan de rand van de pan. Laat de grotere luchtballen die ontstaan ploppen en probeer het deeg even dik te houden.
5. Smeer de pizzasaus uit over het deeg en laat naar wens een rand over voor de korst. Bestrooi met de kaas en leg de resterende ingrediënten erop.
6. Open de oven met de hendel, plaats de pizzapan erin en bak de pizza 18 minuten of tot de korst goudbruin en knapperig is en de kaas gesmolten is.
7. Open de oven met de hendel, haal de pizzapan eruit en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Laat de pizza voor het serveren 5 minuten in de pan liggen.

OPMERKING - Om de griesmeelmix te maken, mengt u gelijke delen van het griesmeel en de gewone bloem. Bewaar de mix in een luchtdichte container.



Pizza bianca



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza bianca



the Smart Oven® Pizzaiolo

⌚ Bereidingstijd: 30 minuten (plus 2 uur rusten en max. 5 dagen koelen)

2 minuten bakken per pizza

⚖ Voor 4 pizza's

Deeg

570 g broodmeel of patentbloem

2 tl fijn zout

1 tl instantgist

1½ kopje (375 ml) koud water

Griesmeelmix, om te besprenkelen
(zie OPMERKING)

Olijfolie, om te besprenkelen

Toppings

180 g crème fraîche

2 teentjes knoflook, geplet

Zout, om op smaak te brengen

Versgemalen zwarte peper, om op smaak te brengen

4 Désirée-aardappeltjes (elk ca. 115 g)

125 g geraspte Fontina-kaas

2-3 takjes verse rozemarijn, blaadjes geplukt

Olijfolie, om te besprenkelen

Zeezoutvlokken, om te bestrooien

Het deeg maken

1. Voeg de bloem, het zout en de gist toe aan de kom van een keukenmixer. Gebruik de deeghaak om alles te mengen. Voeg het water toe en kneed 5-6 minuten bij lage snelheid of tot het deeg glad en elastisch is.
2. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg 1 uur op een warme, tochtvrije plaats rusten of tot het volume is verdubbeld.
3. Breng het deeg over op een licht bebloemd oppervlak en verdeel het in 4 stukken van 240 g. Maak van elk stuk een gladde bal.
4. Besprenkel twee bakplaten lichtjes met de griesmeelmix en plaats de deegballen op de bakplaten met 10 cm ruimte ertussen. Besprenkel elke bal met een beetje olie, verspreid de olie om het deeg te bedekken. Dek de bakplaten af met plasticfolie en plaats deze ten minste 6 uur of maximaal 5 dagen in de koelkast.

De pizza's maken

1. Neem het deeg vlak voor het bakken uit de koelkast en laat het afgedekt bij kamertemperatuur 1 uur staan.
2. Selecteer ongeveer 20 minuten voordat het deeg voldoende heeft gerust de instelling WOOD FIRED (houtgestookt) en verwarm de oven voor (voorverwarming kan 20 minuten duren).
3. Voeg de crème fraîche en knoflook samen in een kleine kom. Breng het op smaak met zout en peper.
4. Gebruik een mandoline om heel dunne plakjes van de aardappelen te maken.

5. Gebruik een deegschrapper om een van de deegballen op te lichten en dompel beide kanten in de griesmeelmix om ze ermee te bedekken. Laat het resterende deeg bedekt, zodat het niet uitdroogt. Rol het deeg voorzichtig vanuit het midden uit tot een cirkel van 15 cm en laat een rand van 2 cm over. Rek het deeg vervolgens voorzichtig uit tot een cirkel van 25-30 cm. Strooi een beetje griesmeelmix over de schep. Leg het deeg voorzichtig op de schep en schud de overtollige griesmeelmix er zachtjes af.
6. Verdeel een kwart van het crème fraîche-mengsel gelijkmatig over het deeg en laat een rand van 1-2 cm vrij. Leg de aardappelen in een enkele laag, iets overlappend, op de crème fraîche. Bestrooi dit met een kwart van de Fontina en rozemarijn.
7. Plaats de pizza in de oven en bak deze 2 minuten of tot de korst bruine vlekjes heeft, de kaas gesmolten is en de aardappelen gaar zijn.
8. Plaats de pizza op een snijplank, besprenkel deze met de olie en strooi er de zoutvlokken over. Snijden en serveren. Herhaal dit met de resterende hoeveelheid deeg en toppings.

OPMERKING - Om de griesmeelmix te maken, mengt u gelijke delen van het griesmeel en de gewone bloem. Bewaar de mix in een luchtdichte container. Voor gelijkmatige bakresultaten moeten de aardappelen uiterst dun gesneden zijn. Als vervanging van Fontina kunt u Gruyère, Provolone en Gouda gebruiken. Plaats het deeg bij voorkeur 1-3 dagen in de koelkast, maar het kan ook 5 dagen worden gekoeld.



Geroosterde bloemkoolsteaks met citroen-kruidensaus



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Geroosterde bloemkoolsteaks met citroen-kruidensaus

 Bereidingstijd: 20 minuten
6 minuten bakken

 2-4 porties



the Smart Oven® Pizzaiolo

Citroen-kruidensaus

60 g platte peterseliebladeren, grof gehakt
1½ el grof gehakte dille
2 teentjes knoflook, fijnggehakt
1 kleine sjalot, fijngehakt
1 el kappertjes, gespoeld, uitgelekt
1 el geraspte citroenschil
1½ el citroensap
½ tl zout
½ tl versgemalen zwarte peper
⅓ kopje (80 ml) olijfolie

Bloemkoolsteaks

1 grote (1 kg) bloemkool
2 el olijfolie
Zout, om op smaak te brengen
Versgemalen zwarte peper, om op smaak te brengen

De citroen-kruidensaus maken

1. *Selecteer de instelling 400 °C en verwarm de oven voor terwijl u de saus maakt (voorverwarming kan 20 minuten duren).*
2. *Plaats de peterselie, dille, knoflook, sjalot, kappertjes, citroenschil en -sap, peper en het zout in de kom van een keukenmachine. Pulseer tot de ingrediënten gesneden en gemengd zijn.*
3. *Voeg de olie langzaam toe, terwijl de motor draait. Laat de machine ongeveer 45 seconden draaien en pauzeer, indien nodig, om het mengsel van de zijkant te schrapen. Saus naar een kleine kom overbrengen, afdekken en bewaren.*

De bloemkoolsteaks koken

1. *Verwijder de bladeren, snijd de onderkant van de bloemkool eraf en laat de kern intact. Snijd de bloemkool met een mes van boven naar beneden in drie steaks van 2 cm. Bestrijk beide kanten van elke steak met de helft van de olie en breng ze op smaak met zout en peper.*
2. *Open de oven met de hendel, plaats de pizzapan erin en verwarm deze gedurende 2 minuten. Haal de pan eruit en besprenkel de bodem van de pizzapan met de resterende olie. Leg de bloemkoolsteaks voorzichtig in de hete pan en plaats deze weer in de oven. 3 minuten bakken. Draai de bloemkool voorzichtig om en bak nogmaals gedurende 2-3 minuten of tot de steak bruin en gaar is.*
3. *Open de oven met de hendel, haal de pan eruit en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Bloemkool met de citroen-kruidensaus besprenkelen en serveren.*



Pizzasaus



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizzasaus



Bereidingstijd: 5 minuten

50 minuten koken



Recept voor 2 kopjes (500 ml)



the Smart Oven™ Pizzaiolo

800 g hele gepelde tomaten uit blik

1 el extra virgine olijfolie

2 teentjes knoflook, geplet

½ tl zout

1 tl gedroogde oregano

Snufje gedroogde chilivlokken

1. *Verwerk de tomaten in een keukenmachine tot een glad mengsel.*
2. *Verwarm de olie in een steelpannetje op middelhoog vuur. Voeg de knoflook toe en laat de saus al roerend 30 seconden koken op laag vuur of tot het lekker begint te ruiken. Voeg de tomaten, oregano en chili en het zout toe en roer alles door elkaar.*
3. *Breng de saus aan de kook en laat het af en toe roerend 45 minuten sudderen of tot de helft van de saus is verdampt. Laten afkoelen en in een luchtdichte container max. 4 dagen in de koelkast bewaren. Overgebleven saus kan ingevroren max. 3 maanden worden bewaard.*



Tips en trucs om perfecte pizza's te maken



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Tips en trucs om perfecte pizza's te maken



the Smart Oven® Pizzaiolo



Deeg

- Gebruik een keukenweegschaal om de ingrediënten en het deeg nauwkeuriger af te meten.
- Gebruik broodmeel of patentbloem voor de beste resultaten.
- Voor verschillende soorten bloem kunnen verschillende vochtgehaltes nodig zijn. Als het deeg te plakkerig is, voeg dan steeds 1 eetlepel tegelijk bloem toe. Goed kneden om de bloem helemaal op te nemen voordat u meer toevoegt.
- Haal het deeg ongeveer 1 uur vóór gebruik uit de koelkast. U kunt het deeg bij kamertemperatuur max. 2 uur vóór gebruik laten staan.
- Bestrooi het werkoppervlak, het deeg en uw handen met een mengsel van gelijke delen griesmeel en broodmeel.
- Gebruik zo min mogelijk. Als u te veel griesmeel gebruikt, kan het op de pizzabodem vastbranden en een bittere smaak veroorzaken.
- Pizzadeeg kan maximaal 1 maand worden ingevroren in luchtdichte containers of hersluitbare zakken. Ontdooi het pizzadeeg een nacht in de koelkast voordat u het gebruikt.
- Houd de schep altijd koel om te voorkomen dat het deeg blijft vastplakken.



Toppings

- Dep zachte kaas met keukenpapier om overtollig vocht te verwijderen.
- Te veel kaas of saus kan ertoe leiden dat het deeg zacht wordt en niet goed gaart.
- Besprenkel de pizza vlak voordat u deze serveert met olijfolie.
- Als de toppings verbranden tijdens het bakken, voegt u deze halverwege de bereidingstijd toe.



Het vormen

- **Napolitaanse pizza** – Rol het deeg voorzichtig met licht bebloemde handen uit tot een cirkel en laat een rand van 2 cm over. Duw met uw handpalm in het midden van het deeg om het plat te maken. Plaats één hand plat aan de binnenkant van de rand. Trek en draai het deeg voorzichtig om een cirkel te vormen. Het deeg moet 2-3 mm dik zijn.
- **Medium pizza** – Rol het deeg voorzichtig met licht bebloemde vingertoppen uit tot een cirkel en laat een rand van 2 cm over. Duw met uw handpalm in het midden van het deeg om het plat te maken. Plaats één hand plat aan de binnenkant van de rand. Trek en draai het deeg voorzichtig om een cirkel te vormen. Til het deeg op en hang het voorzichtig over uw knokkels om het deeg te rekken zonder dat de rand uitrekt.
- **Dunne en knapperige pizza** – Zorg dat er voldoende griesmeelmix over het aanrecht en de bovenkant van het deeg is gestrooid. Hierdoor blijft het deeg niet plakken wanneer het wordt gerold.
- **Panpizza** – Zorg dat de bodem en zijkanten van de pan goed met olie zijn ingesmeerd om te voorkomen dat het deeg blijft plakken. Maak het deeg plat door er voorzichtig met uw handpalm op te duwen. Dek het af met plasticfolie en laat het volgens de instructies staan. Voordat u de toppings erop plaatst, rekt u het deeg voorzichtig uit tot het de pan vult. Til het lichtjes op om eventuele luchtballen aan de onderkant te verwijderen.
- **Werk snel** – Bestrooi de schep met de griesmeelmix, zodra het deeg is gevormd. Leg het deeg op de schep. Als het deeg blijft plakken, bestrooit u die plek met een beetje griesmeelmix.
- **Terugspringen** – Als het deeg na het uitrekken weer terugveert, noemen we dat 'terugspringen'. Als deeg terugspringt, ligt dat meestal aan het hogere proteïnegehalte in de bloem. 'Terugspringend' deeg kunt u het best afdekken met een vochtige theedoek en 15 minuten laten rusten. Hierdoor worden de draden van het actieve gluten elastischer. Deze draden zijn net elastiekjes die constant aan het deeg trekken.