



ÉCHT ITALIAANS & MET PASSIE GEMAAKT

Met ons huisgemaakte pizzadeeg, bereid jij thuis in eigen keuken volgens het originele Napolitaanse recept, een echte authentieke Napolitaanse pizza.

Niet alleen lekker, maar ook echt heel leuk om te doen!

Geniet daarom van het maken van je pizzabodem! Het is écht leuk om zelf te leren hoe je je pizzabodem stretcht. Experimenteer met verschillende technieken en ontdek wat het beste voor jou werkt. Of je nu de bodem op je werkblad draait of als een echte pizzabakker in de lucht gooit, het maakt niet uit. Want laten we eerlijk zijn, een perfect pizzabodem hoeft helemaal niet rond te zijn.



BUON APPETITO

#### INGREDIËNTEN

- 🍷 00 BLOEM
- 🍷 WATER
- 🍷 ZOUT
- 🍷 GIST
- 🍷 OLIJFOLIE

#### BAKIJD

(OP EEN PIZZASTEEN)

- 🍷 PIZZAOVEN  
À 90 SEC. OP 350 °C - 400 °C
- 🍷 HETE LUCHTOVEN  
14 MIN. OP 230 °C  
10 MIN. OP 250 °C  
À 6 MIN. OP 350 °C - 400 °C
- 🍷 BBQ (INDIRECT)  
4-6 MIN. 300°C (INDIRECT)

VOLG ONS OP INSTAGRAM VOOR TIPS EN NIEUWJES



ER STAAT NOG VEEL MEER LEUKS OP ONZE WEBSITE...!!

📍 PIZZA.PURO

WWW.PURO-PIZZA.NL



# VAN DEEG-BOL TOT PIZZA-BODEM

## 01: JE BESTELLING IS THUIS AANGEKOMEN

- Je kunt de deegbollen 24-48 uur in de koelkast bewaren.
- Je kunt ze direct gebruiken, mits het deeg op **kamertemperatuur** is.
- Je kunt er ook voor kiezen om de deegbollen in te vriezen.

**Kamertemperatuur:** Zorg ervoor dat de deegbollen op kamertemperatuur zijn voordat je ze tot bodems vormt. Als ze uit de koelkast of vriezer komen, hebben ze om en de nabij 5 tot 8 uur nodig om op kamertemperatuur te komen, afhankelijk van het seizoen. Je zult merken dat de bollen in grootte zijn gegroeid. Door dit rijpsproces zit er lucht in de bollen, en dat is wat je wil !!

## 02: VOORBEREIDING

Voordat je het deeg begint uit te rekken, zet je de pizzaoven of thuisoven aan. Wij raden altijd aan om een pizzasteen te gebruiken. Geen pizzasteen in huis, bestel er snel 1 en gebruik tijdelijk bakpapier op je rooster, niet op een onder of glasplaat.

Als je een pizzaoven gebruikt, is de oven klaar voor gebruik wanneer de pizzasteen in het midden een temperatuur van 350 °C - 400 °C heeft bereikt. Voor andere ovens, stel zo heet mogelijk in!

## 03: INSTRUCTIE VOOR HET VORMEN VAN DE PIZZABODEM

Je mag het deeg dus niet gaan rollen met een deegroller. Je wilt namelijk dat niet alle lucht uit het deeg wordt gerold, dit gaat ten koste van luchtige en knapperige smaak van de pizza.

Scan daarom de QR code voor een uitgebreide instructie hoe je van de pizzabool een pizzabodem maakt.

Nog wat tips:

- Gebruik semola meel
- Gebruik een pizza steen + pizza schep
- Bak tot de korst mooi van kleur is, niet te licht en vooral niet zwart!

