

GROENTEPIZZA



Vorbereiding : 45 min + 1 uur 30 - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 2

- 200 g meel tarwebloem - 35 ml olie - 6 g verse bakkersgist - 100 ml water - 4 g zout - 1 tl oregano (optioneel)

1. Los de gist met behulp van een vork op in het water. Laat 1 minuut rusten.
2. Doe het zout, het meel, de oregano, de olie en het water met gist in de kom met het kneedmes.
3. Stel de machine in werking. Laat draaien en schakel uit zodra het deeg een bal vormt (ca. 1 minuut). Duw het deeg zo nodig neer* met de spatel.
4. Bestrooi uw handen met meel. Neem het deeg uit de kom en rol het tot een bal. Leg het in een slakom afgedekt met plastic folie of met een vochtige theedoek. Laat het ca. 1 uur rusten.
5. Klop aan het eind van de rijstijd zachtjes met uw vuist op het deeg om de lucht eruit te verdrijven.
6. Verwarm de oven voor op 240°C (th. 8). Vul de braadslede (holle plaat) van uw oven met water.
7. Bestrooi het werkblad met meel. Spreid het deeg uit om een grote pizza te maken of verdeel het in 2 gelijke delen. Prik er over het hele oppervlak in met een vork.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

