



MAAK DIE PERFЕКTE PIZZA BY JOU HUIS

INSTRUKSIES IS PER PIZZA

- Jou oond en bakplaat of pizza klip moet voorverhit word op maksimum hitte van 230°C. Maak seker jou oond se boonste en onderste elemente is aan.
- Plaas 100g "Original Dry Dough" in 'n mengbak en voeg 60 ml warm water (37 grade) by en meng met houtlepel se handvatsel of iets soortgelyk tot die deeg klewerig is.
- Klewerig (sticky) is reg, moenie nog meel of water byvoeg nie.
- Sit bietjie olie op jou hande, haal deeg uit mengbak en maak n bal van jou deeg.
- Sit nou jou deeg in n seëlbare bak (ten minste 3 maal groter as die deeg) en los dit toe vir ten minste 2 ure. Jy kan ook kleefplastiek gebruik.
- Sit meel aan jou hande voordat jy jou deeg uithaal nadat dit gestaan het.
- Wees versigtig om nie die deeg te hardhandig te hanteer nie dan ontsnap al die lug uit jou deeg.
- Plaas jou deeg op kombuis oppervlakte wat met meel gesprinkel is en werk jou deeg van die middel af uit na die rand.
- Strek jou deeg uit, maak die middel plat en vorm jou pizza basis. Jou pizza deeg moet omtrent 25-30 cm in deursnee wees (lekker dun basis).
- Maak seker dat jou pizza se rand ten minste 3 maal dikker as die middel van jou pizza is (wanneer jy jou pizza bak, sal warm lug die middel van jou pizza laat uitsit).
- Maak seker dat daar net n bietjie meel op die onderkant van jou pizza basis is, anders gaan dit brand.
- Bak jou pizza basis vir omtrent 3 minute op voorverhitte bakplaat, jy sal sien jou pizza basis begin plek plek "blasies" maak.
- Haal jou pizza basis uit en sit nou jou tamatiesous en ander bestanddele op. Onthou met pizza is "minder beter" wanneer dit by jou toppings kom.
- Bak vir n verdere 10min of todat jou pizza gaar is. Jy kan dit altyd n minuut of wat langer of korter insit, afhangende van jou voorkeur en hoe jy jou pizza geniet.

HOE MEER JY OEFEN, HOE BETER RAAK JY!!

Onthou om die Video Instruksies te kyk