



Pizza Campagnola van de BBQ

Het recept is afkomstig van: Weber en Reitse Spanninga

Benodigheden (voor 4 personen)

Voor het deeg

- 750 gram bloem
- theelepel zout
- 4 theelepels gedroogde gist
- 1 theelepel suiker
- 3 eetlepels olijfolie
- 200 ml melk
- 2 eieren
- 250 ml handwarm water
- olie om in te vetten

Voor de pizzasaus

- 2 vleestomaten
- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- ½ rode peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 blikje tomatenpuree (70 gram)
- bloem om te bestuiven
- olie om in te vetten

Voor de campagnola

- 1 ons schouderham
- 1 rode paprika in ringen
- 100 gram verse champignons in plakjes
- 2 dl pizzasaus
- 2 eidooiers
- 200 gram geraspte kaas

Bereiden deeg

- Zeef de bloem boven een grote kom of op een schone werkbank.
- Meng er ½ theelepel zout door en maak in het midden een kuiltje.
- Doe de gist, suiker, olijfolie, melk, het ei en water in het kuiltje en kneed de bloem door tot er een glad en soepel deeg ontstaat. Let op! Is het deeg te nat? Een klein beetje bloem toevoegen. Is het deeg te droog? Een klein beetje water toevoegen.
- Leg de deegbal in een kom, strijk er wat olijfolie over en dek hem af met een vochtige theedoek.
- Laat het deeg op een warme plek ca. 2 uur rijzen tot het volume is verdubbeld.
- Sla het deeg door (alle lucht moet eruit) en laat het nogmaals 40 minuten rijzen.



Bereiden pizzasaus

- Kruis de tomaten in en dompel ze enkele seconden onder in kokend water.
- Spoel ze af onder koud water, ontvel ze, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlies in blokjes.
- Pel en snipper de ui en knoflook.
- Maak de peper schoon en snijd hem heel fijn. Verhit wat olie in een koekenpan en fruit de ui en knoflook ca. 2 minuten. Zonder te laten kleuren.
- Voeg de rode peper, paprikapoeder en tomatenpuree toe en roerboek alles 2 minuten.
- Voeg de tomaat en een beetje water toe.
- Laat de saus kort doorkoken en breng hem op smaak met zout. Zet de saus koud weg.
- Verwarm de bbq indirect voor op 225 graden.
- Verdeel het deeg in 4 stukken en vorm elk stuk tot een bal. Bestuif het werkvlak en de deegroller met bloem en rol het deeg uit, of draai het met de hand tot een mooie ronde pizza. Leg de pizzabodem op de koude pizzasteen.
- Bestrijk hem licht met pizzasaus. Verdeel de ham erover en leg de paprika en champignons erop. Schep op de champignons nog een paar eetlepels saus en maak de pizza af met de kaas. Gril de pizza 12-15 minuten indirect op de bbq.

Pizza Hawaiï:

Net als de Campagnola, maar dan schijven verse ananas toevoegen.

Tips van Reitse

- Rol of draai het deeg niet te dun en maak de pizza op een koude pizzasteen.
- Bereid de andere pizza's voor, leg ze op een kartonnen taartbodem klaar om af te bakken.
- Snijd de pizza in 4 punten, serveer ze met een frisse rucolasalade en grill ondertussen de volgende pizza enz...
- Drink een gekoelde licht Italiaanse wijn bij dit mediterrane gerecht.