



Kipshoarma pizza

Maken jullie wel eens zelf je pizzadeeg? Deze blog bevat naast een heerlijk belegde pizza ook een lekker pizzadeeg recept. Als we zelf pizza's beleggen koop ik de bodems van tante Fanny, ideaal als je weinig tijd hebt en ook nog eens ontzettend lekker. Dat pizzadeeg kun je ook beleggen volgens deze kipshoarma manier.

Eliza-Jane en ik maken ook wel eens zelf pizzadeeg. Eigenlijk is het ontzettend simpel en ook nog eens gezellig om met je kinderen te doen. Zorg alleen wel dat je op tijd begint, want het deeg moet 1 uur rijzen. Daarnaast besloot Eliza-Jane dat weekend dat ze geen luiertje meer aan wilde (waar we ontzettend trots op zijn en dat heel goed gaat), waardoor ik tijdens het maken van dit pizzadeeg 3 keer met haar naar de wc mocht rennen. Het was de eerste dag en volgens mij was ze ontzettend trots dat ze op de grote mensen wc mocht plassen. Lang leven zindelijkheidstraining.

Deze pizza is ook gemakkelijk dreumesproef te maken. Kruid de tomatensaus dan alleen met oregano en laat het zout en de peper achterwegen. Overigens liet ik Eliza-Jane haar eigen pizza beleggen. Naast dat kinderen het leuk vinden om hun pizza te beleggen eet onze kleine meid het dan ook beter, omdat ze het zelf heeft gedaan.

Ingrediënten voor 2 pizzabodems:

- 350 gram bloem
- 7 gram droge gist (1 zakje)
- 1/2^{de} theelepel zout
- 2 eetlepels olie + een beetje extra
- 160 ml lauwwarm water

Ingrediënten voor het beleggen van de pizza's:

- 250 gram champignons
- 2 kipfiletjes (ongeveer 300 gram)
- 2 eetlepels olie
- 1,5 eetlepel shoarmakruiden
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika

- 350 gram Tomato Frito (gezeefde tomaten van bijvoorbeeld Heinz)
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- Geraspte kaas
- Peper
- Zout

Pizzabodems

Doe de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje. Doe in het kuiltje de gist met 2 eetlepels olie en het water. Strooi over de rand het zout. Het gist werkt namelijk beter als het niet rechtstreeks met het zout in aanraking komt.

Mix alle ingrediënten voor ongeveer 10 minuten tot een soepel deeg. Kneed het na met je handen tot het deeg zo soepel is. Om te testen of het deeg klaar is pak je een stukje deeg en dat trek je voorzichtig uit elkaar. Het deeg moet niet kapotgetrokken worden als je dit doet, maar je moet er wel doorheen kunnen kijken. Kan dit nog niet kneedt dan nog even door tot het wel goed gaat.

Vorm vervolgens een bal van het deeg.

Vet een kom in met een beetje olie en leg daar de bal deeg in. Dek de kom af met een schone theedoek en zet deze op een warme plek in je huis. Laat het deeg 1 uur rijzen tot het deeg ongeveer in volume verdubbeld is.

Verwarm de oven na ongeveer 50 minuten rijzen voor op 240 °C. Mocht je geen pizzasteen hebben verwarm dan ook de bakplaat mee voor in de oven. Anders verwarm je de pizzasteen overigens mee voor in de oven.

Verdeel het deeg vervolgens over 2 gelijke delen en rol beide delen uit tot dunne bodems. Ik heb zelf geen pizza steen, dus bak de pizza's op mijn voorverwarmde bakplaat. Daarom rol ik het deeg niet rond uit maar meer rechthoekig (al is het deeg wiskundig ook niet rechthoekig). Dit kun je dus aanpassen naar eigen wens.

Pizza's beleggen

Snijd de kip in dunne reepjes en kruid deze met de shoarmakruiden. Voeg ook 2 eetlepels olie toe en meng dit goed door elkaar, zodat overal kruiden en olie zit.

Maak de champignons schoon en snijd deze in dunne plakjes. Was de paprika's verwijder de zaadjes en snijd deze in blokjes of reepjes net wat je lekker vindt.

Verdeel de tomatensaus over de twee bodems, smeer deze uit met een eetlepel. Breng de saus op smaak door er een beetje peper, zout en de oregano over te strooien.

Beleg de pizza met de kipshoarma, paprika's en champignons.

Maak het geheel af met geraspte kaas en plaats de pizza voor 10 à 15 minuten in de voorverwarmde oven.