

Pizza GLUTENVRIJ

3 st	%	Benodigdheden	Bereidingswijze
<u>300 g</u>	<u>= 100%</u>	<u>Glutenvrij meel</u>	<p>Meng alle ingrediënten in een keukenmachine met een deeghaak gedurende 5 minuten.</p> <p>Laat het deeg in de kom gedurende 1 uur rijzen onder een vochtige theedoek.</p> <p>Bestrooi deeg met wat wit meel en kneed het deeg op de werkbank plat. Rol met een deegrol een derde gedeelte van het deeg uit tot een dunne pizzabodem.</p> <p>Pizzabodem 3-4 minuten voorbakken in pizzaoven 200 °C.</p> <p>Beleg daarna de pizza naar keuze en bak verder af in 4-5 minuten op 250 °C.</p> <p>TIPS:</p> <p>Lange koude gisting geeft nauwelijks rijzing door afwezigheid van gluten. Voeg daarom suiker toe en voldoende gist</p> <p>Voor Foccacia meer water gebruiken: 270ml (90% van de hoeveelheid meel)</p>
	120 g	Le Poole Twello's wit	
	60 g	Rijstmeel	
	120 g	Le Poole Twello's bruin	
180-200 ml	60-70 %	Water lauwwarm	
5 g	2 %	Zout	
7 g	2 %	Gist	
15 ml	5 %	Olijfolie	
12 g	4 %	Suiker	

