

Pizzadeeg Napolitaanse stijl recept

🕒 1 uur voorbereiding ⏰ 24 - 48 uur fermentatie

👤 6 personen - 6 bollen á 260g 🔥🔥🔥🔥 Gevorderd

Ingrediënten & benodigdheden

- 1000 g Type '00' bloem
- 600 g koud water (60% hydratatie)
- 2 g droge gist
- 24 g zout

Benodigdheden:

- Keukenmixer met deeghaak
- Precisieweegschaal (voor de gist)
- Weegschaal (voor bloem en water)
- Grote kom of schaal
- Dough tray of afsluitbare bak
- Deegmes of deegschrapper
- Maatbeker



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

 **KOLENBOERTJE**
www.kolenboertje.nl

- Verdeel het water in twee batches: Eerste batch van 590 g en tweede batch van 10 g.
- Doe de eerste batch water en de gist in de mengkom van je keukenmixer en meng het op de laagste stand voor enkele minuten, tot dat de gist is opgelost.
- Voeg de bloem toe en meng het op de laagste stand tot dat al het bloem volledig is opgenomen.
- Zet de mixer uit en laat het deeg 1 á 2 minuten rusten.
- Voeg het zout en de tweede batch water toe, zet de mixer op medium snelheid en mix 2 minuten, tot dat het zout volledig is opgenomen.
- Laat het deeg dan 5 minuten rusten, voordat je het uit de mengkom van de mixer haalt.
- Vorm het deeg in een grote bal, doe het in een grote kom en dek het af.
- Laat het deeg nu voor 3 á 4 uur op kamertemperatuur staan. Dit is de eerste fermentatie van je deeg, ook wel de 'bulk fermentatie' genoemd.
- Verdeel het deeg in ballen van 260 gram en plaats ze in de Gozney dough tray, of een grote afsluitbare bak.
- Laat de bak voor 30 tot 60 minuten staan, en plaats hem dan in de koeling.
- Nu laat je het deeg voor 24 tot 48 uur fermenteren in de koeling. Bij 48 uur zal het deeg een intensere smaak hebben, maar over het algemeen wordt 24 uur het meeste gehanteerd.
- Wanneer je de pizza's wilt bakken, haal je de deegballen 3 tot 6 uur vóór de bereiding uit de koelkast. 3 uur als het warm is, 5 á 6 uur bij 'normale' kamertemperatuur.