

# Pizza van de Big Green Egg

## Wat heb je nodig?

Voor het pizzadeeg:

250 gr. bloem

snuf zout

1 tl. suiker

150 ml. lauwwarmwater (35 gr.)

17 gr. verse gist (of 6 á 7 gr. gedroogde gist uit een zakje)

1 el. olijfolie

Voor de saus en topping:

7 á 8 mooie rijpe tomaten, gehalveerd

1 rode ui

1 knoflookteen

verse basilicum

1 tl. gedroogde Italiaans kruiden (vers mag ook: wat je lekker vindt)

olijfolie

plakjes prosciutto-ham

handvol (kalamata) olijven, in ringen gesneden

versgemalen zwarte peper

rucola-sla (optioneel)

## Wat moet je doen?

Steek de Big Green Egg aan en zorg voor een temperatuur van 280 á 290 graden.

Meng de bloem met het zout in een beslagkom en zet in de keukenmachine (met deeghaken).

Los de gist in een andere kom met de suiker al roerend op in het lauwe water.

Laat de keukenmachine de kom met bloem en zout even mengen op lage stand en voeg langzaam het water toe. toe aan de bloem.

Meng dit gedurende 7 á 8 minuten met de olijfolie rustig tot een soepel elastisch deeg.

(voeg, als het te droog is, wat olijfolie en/of water toe en als het te vochtig is wat extra bloem).

Vet een kom in met wat olijfolie en laat het deeg op een warme plek, afgedekt met een vochtige theedoek, ca. 2 uur rijzen.

Verhit een skillet (koekenpan) op het rooster van de Big Green Egg.

Bestrijk de snijkanten van de tomaten met wat olijfolie en bak even aan in de skillet.

(voor extra grillsmaak kun je de tomatenhelften ook eerst grillen op het gietijzeren rooster).

Schil de rode ui en snijd één helft in ringen (voor de topping) en de andere helft in kleine stukjes.

Doe de stukjes ui bij de tomaat, hak de knoflookteen fijn en bak beide even mee met de tomaten.

Pureer dit, als de tomaten zacht zijn, met een scheut olijfolie en ca. 10 blaadjes basilicum tot een gladde saus.

Breng de saus op smaak met versgemalen zwarte peper en zout en eventueel wat (gedroogde) Italiaanse kruiden.

Er zijn meerdere manieren voor het uiteindelijke bakken van je pizza op de Big Green Egg: check het YouTube-filmpje voor alle uitleg maar zorg dat de baktemperatuur uiteindelijk zo'n 290 graden is.

Bestrooi je werkblad met wat bloem en rol je pizza-deeg hierop uit tot ca. 2 mm. dikte.

Schep een soeplepel saus op je pizzadeeg en verdeel tot 1 cm. van de randen van het deeg.

Beleg

Bestrooi ook, als je pizzasteen de juiste temperatuur heeft (check het YouTube-filmpje voor tips!) een pizzaschep met bloem en schuif het deeg erop.

Beleg je pizza met de ringetjes van olijf en ui en verdeel er in stukken gescheurde mozzarella over.

Strooi er de geraspte kaas over en wat blaadjes basilicum.

Bak de pizza ca. 3 á 4 minuten en haal hem van de barbecue.

Verdeel er de prosciutto-ham over, nog wat blaadjes basilicum en zwarte peper en eventueel wat rucola-sla. Maak af met wat druppels olijfolie.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)