

PRODUCED IN THE NETHERLANDS
FIOR
DI
LATTE



START A PIZZA PROJECT @ HOME



Hé Pizza Bakker,

Wat leuk dat je onze pizza gaat nabootsen! We hadden dolgraag met onze gloednieuwe foodtruck bij je langs gekomen maar dat lukt nog even niet. Je steunt ons in ieder geval enorm door met onze pizza kit aan de slag te gaan. En zeg nou zelf, wat is er leuker dan je eigen pizza maken?

Onze pizza kit bestaat uit ready-to-go ingrediënten die we zorgvuldig hebben geselecteerd. Dat begint natuurlijk met het deeg, misschien wel het belangrijkste van de pizza. Ons deeg is meer dan 48 uur gerezen volgens Napolitaans recept, wat een heerlijke luchtige bodem geeft.

Daarnaast gebruiken we mozzarella van Nederlandse bodem. Verser kan dus niet, en we steunen de lokale boeren! Top dit af met San Marzano Tomaten, Parmezaan, Extra Virgine Olijfolie en je hebt alles in huis om echte Napolitaanse Pizza Project pizza mee te maken.

Voel je natuurlijk vrij om zelf nog meer mooie toppings toe te voegen. Hou hier wel in acht dat de kunst van een goede Napolitaanse pizza is; Less is More.

Goed om te vermelden is dat alle verpakkingsmaterialen met veel zorg zijn gekozen. Zo zijn alle plastic bakjes volledig recyclebaar en de doos FSC gecertificeerd. Vergeet niet om je creaties met ons te delen op instagram @pizzaprojectnl!

Stappenplan naar een perfect Pizza Project

Misschien wel het belangrijkste als je onze pizza gaat maken, of überhaupt als je gaat koken is de sfeer in de keuken. Pak dan ook je boxjes erbij en zet onze heerlijke spotify list op.

Wat ook belangrijk is, is om te zorgen dat je niet uitdroogt. Het kan nogal warm worden boven het fornuis. Schenk dus voor jezelf, en degene waar je mee kookt een heerlijk drankje in.



Check of je alle ingrediënten bij de hand hebt en haal ze uit de verpakking.
Je hebt nu twee keuzes: volg de stappen hieronder, of kijk via youtube de stappen!

Instructies:

1. Zet je oven aan op stand grill op de hoogste temperatuur en zet een koekenpan op het vuur.
2. Haal het deeg uit het bakje en bedek hem rondom met bloem. Zorg dat je daarna het overtollige bloem van het deeg afhaalt en leg het deeg op je aanrecht.
3. Gebruik je vingers om een duidelijke korst te creëren van ongeveer 1cm breed. Zodra je een mooie korst hebt rondom het deeg druk het deeg in het midden naar beneden zodat de pizza plat wordt.
4. Pak het deeg op en leg het op je knokkels (van beide handen). Trek dan het deeg voorzichtig uit elkaar om het deeg te rekken. Let erop dat de mooie korst die je hebt gemaakt niet geplet wordt. Draai de pizza een aantal keer terwijl je dit proces herhaalt. Zorg dat de pizza ongeveer het formaat van je koekenpan heeft (25 cm diameter)
5. Leg het deeg nu in de (warme) koekenpan.
6. Schep 3 eetlepels tomatensaus op het deeg en verdeel het over de gehele pizza behalve de korst.
7. Verdeel de helft van de parmezaan, basilicum, olie en mozzarella over de pizza.
8. Zodra de onderkant van de pizza bruin is kan hij in de oven, recht onder de grill. Je kan de deur van de oven openlaten.
9. Haal de pizza als de korst bruin is uit de oven en leg hem op een snijplank. (Als de pizza korst nog niet bruin is kan hij er eventueel langer in, let alleen op dat de kaas niet bruin wordt!). Buon Appetito!
10. Deel jouw pizza-creatie op instagram en tag @pizzaprojectnl voor een kritische beoordeling van ons expert panel :)

A happy memory starts with a pizza project!

