



CRAFTED, NOT RUSHED

De STOOFF·36 pizza

Stap voor stap - slow cooked, fast served.

Deze instructiekaart neemt je mee door de bereiding van de **STOOFF·36 pizza**, een pinsa bianca: geen tomatensaus, wel verse kaas en mozzarella met ons pulled beef en een goudbruin korstje van gouda-cheddar. Vers te bakken, of rechtstreeks uit de diepvries de oven in.

INGREDIËNTEN

Wat heb je nodig?

BODEM & BELEG

- 1 ovale pinsabodem (± 120 g deeg, ± 20 x 12 cm)
- 70 g STOOFF·36, uitgelekt en fijn getrokken
- 5 g geroosterde ajuintjes

KAAS

- 30 g verse kaas/roommix
- 40 g geraspte mozzarella
- 15 g gouda/cheddarmix

NA HET BAKKEN

- 5 g Grana Padano flakes
- snuifje peterselie of Griekse kers
- optioneel: BBQ-saus

Voor 1 pizza. Tip: roer 1 theelepel ingekookte stoofjus door de roommix voor extra diepte. Allergenen: gluten, melk en de allergenen van STOOFF·36 (zie productfiche); controleer per leverancier.

BEREIDING

Zes stappen tot serveren

STAP 1	Pinsabodem voorbakken Duw het deeg ovaal uit (± 20 x 12 cm), olie licht in en bak 4 à 5 minuten blind voor op 250 °C. Laat volledig afkoelen. → Werk je met kant-en-klare voorgebakken bodems, dan sla je deze stap over.
STAP 2	STOOFF·36 ontdooien & uitlekken Ontdooi STOOFF·36 in de koelkast en laat de jus uitlekken in een zeef. Trek het vlees fijn en werk koud, op maximaal 7 °C.
STAP 3	Verse kaas & mozzarella Smeer 30 g verse kaas/roommix over de bodem en hou 1 cm rand vrij. Strooi er 40 g geraspte mozzarella over.
STAP 4	STOOFF·36, ajuintjes & gouda/cheddar Verdeel 70 g STOOFF·36 los over de pizza en strooi er 5 g geroosterde ajuintjes over, zodat ze onder de kaas niet verbranden. Werk af met 15 g gouda/cheddarmix: die bakt tot een goudbruin korstje. Serveer je meteen, ga dan door naar stap 6.
STAP 5	Invriezen (optioneel) Vries de pizza onafgedekt in op een plaat tot -18 °C en verpak daarna. Grana en kruiden komen er pas na het bakken op. Etiket: naam, datum, THT en allergenen.
STAP 6	Bakken & afwerken Verwarm de oven (hetelucht) voor op 230 °C. Leg de pizza, diepgevroren of vers, rechtstreeks op het rooster of de steen. Uit de diepvries ± 7-9 minuten, vers korter, tot de kaas bubbelt en de kern minstens 75 °C haalt. Werk af met Grana Padano flakes en peterselie of Griekse kers, en snij in twee of vier. → Lekker met een streep BBQ-saus erover, of met andalouse of BBQ-saus als dip. <i>Enjoy.</i>

SLOW COOKED · FAST SERVED

Time does the work.

STOOFF·36 · info@stoof36.be · @stoof.36