

Draaiboek

Pizza bakken met de houtoven



de kleppe

de bolster vzw



Inleiding

Historiek - Op het domein van De Kleppe – een oud kloosterdomein - staat nog het oude broodhuisje van het voormalige klooster. Hier buiten het kloostergebouw, wegens het steeds aanwezige brandgevaar, stond vroeger ook een ondertussen verdwenen houtoven. We hebben dit stukje erfgoed nieuw leven ingeblazen door de bouw van een nieuwe, modernere houtoven in open lucht. Voor de bouw van de houtoven gebruikten we trouwens authentieke ovenstenen van een oude vervallen oven uit de buurt. De bakstenen kregen op De Kleppe een tweede thuis! Met trots kunnen we stellen dat de grote **rolstoeltoegankelijke** houtoven een belangrijke nieuwe aanwinst is in onze tuin.

Een fijne, originele groepsactiviteit – Zelf pizza's maken is een hele fijne groepsactiviteit. Je kiest een organisatie welke voor je groep haalbaar is. Als je wilt, kan de hele groep alles zelf doen, van de inkopen, het deeg maken, de pizza's beleggen en bakken tot en met de heerlijke, zelfgemaakte pizza's smullen. Is dit voor je groep iets te veel, dan doe je de voorbereiding zelf en beperk je de activiteit tot het beleggen van de pizza's. Maar iedereen kan dit gebeuren mee beleven. Samen koken, samen rond het vuur, samen wachten op het resultaat, echte verbinding voor iedereen.

Inhoud van dit draaiboek

- De oven en het broodhuisje
- De oven aansteken en opstoken
- Hoe de pizza's afbakken
- Pizzadeeg kneden, bollen en uitrollen
- De topping is top, de pizza beleggen
- Aan de slag met je groep
- Planning, wie, wat, waar, wanneer?

Afspraken

- ✓ Forfait van €50,00 (voornamelijk) voor het gebruik van het brandhout (onafhankelijk van het aantal pizza's dat je maakt!)
- ✓ Gratis gebruik van onze pizzabloem (00 Divella Semola = echte Italiaanse pizzabloem) – Bij gebruik van meer dan 8 kg bloem, zal deze als extra aangerekend worden
- ✓ Andere ingrediënten dient u zelf te voorzien !
- ✓ Gist is meestal in voorraad alsook een kleine voorraad passata, deze zaken worden aangerekend.
- ✓ Gratis gebruik houtoven, deegkneders en materiaal
- ✓ **Altijd vooraf reserveren !**
- ✓ Met dit draaiboek kan je zelf pizza's bakken, lees het aandachtig!
- ✓ Altijd de instructies en afspraken van dit draaiboek respecteren!

De Oven en het Broodhuisje

De **houtoven** staat buiten onder een dakje. Zo kan iedereen meekijken. De oven is **rolstoeltoegankelijk**. In de nabijheid staan ook de grote gemetste barbecue en een grote toegankelijke picknicktafel.



De uitrusting die bij de oven hoort zijn:

Een korte en een lange (kleine) **ronde spatel** om het hout in de oven te (ver-)plaatsen

Een **brede borstel** met plaat om het hout en het houtskool te verplaatsen na het opstoken

Een **kleine borstel** om de as weg te vegen en het houtskool aan de kant te schuiven

Een katoenen **dweil** aan een lange stok, met **emmer**, om net voor het bakken de ovenstenen proper te maken.

Een **grote 'ronde' pizza-spatel** om de pizza's in de oven te schuiven en te draaien.

Het **broodhuisje** dient enkel om het deeg te kneden en het bewaren van de hiervoor benodigde materialen. Pizzadeeg is een **hard deeg** en zeker voor grotere hoeveelheden zijn de elektrische kneeders onmisbaar. Het broodhuisje is niet rolstoeltoegankelijk.



In het broodhuisje vind je:

Een grote en een kleine **kneeder**

Een grote en een kleine **weegschaal**

2 **maatbekers**

2 **deegrollen** en 10 glazen flessen die als deegroller kunnen dienen

2 **deegschrapers**

5 **pizzabollenbakken**

5 (metalen, geperforeerde) **pizzaplaten** Ø 28 cm

5 (metalen, geperforeerde) **pizzaplaten** Ø 33 cm

3 **pizzasnijders**

Ovenwanten

Asemmer

Rolkar met **plateau's** (blauwe dienborden)



De oven aansteken en opstoken

Tijdig starten → materiaal bij de hand → oven aansteken → vuur opstoken → goede temperatuur bereiken → de oven is warm → bakken maar

Tijdig starten – Een pizzaoven heeft een temperatuur nodig tussen 350° en 400°. Het opstoken tot een voldoende warmte duurt dus even, maar eenmaal warm koelt de oven tamelijk langzaam. Dat kan zelfs een paar dagen duren. Als de oven daags tevoren reeds gebrand heeft haal je al na 45 minuten de gewenste temperatuur, maar reken gemiddeld op **60 minuten** om een koude oven op te warmen. De bedoeling is door het branden van hout de oven op voldoende temperatuur te brengen. Dit moet **geleidelijk** gebeuren anders heb je een vuur dat veel te hevig is om pizza's te bakken. Wanneer je de pizza's wenst te bakken mag er niet al te veel open vlam meer te zien zijn, maar voornamelijk gloeiend houtskool. Wens je om 12u te eten kan je best om 10u30 starten met de voorbereidingen.



Materiaal bij de hand – Een vuur moet opgebouwd worden. Zorg voor aanmaakblokjes, lucifers, dun aanmaakhout, fijn hout, dunne houtblokken. We leveren goed brandbaar hout: wilgenhout, berkenhout, essenhout, ... en de aanmaakblokjes. Straks heb je ook een emmer water nodig voor het schoonmaken van de ovenvloer.



Oven aansteken - Begin met het plaatsen van de aanmaakblokjes, aanmaakhoutjes en een bussel fijn hout **in de ovenmond**. Deze kun je vervolgens aansteken. We werken met **veel fijn hout**, want er moeten zoveel mogelijk vlammen gecreëerd worden. Er moet voldoende **trek** zijn om het vuur te laten ontbranden. De ovendeur mag je niet gebruiken, want dan krijgt het vuur geen zuurstof meer, nodig voor de verbranding.



Vuur opstoken - Wanneer het aanmaakhout goed brandt, kun je meer fijn en dun hout beginnen bijplaatsen. Er moet een **groot vuur** gemaakt worden. Dit doe je door geleidelijk aan het brandende hout naar achter te schuiven en beetje bij beetje meer hout toe te voegen vooraan. Eens het hout in het midden is en je hebt daar een goede verbranding, dan begin je met dunne gekleefde houtblokken te plaatsen. Een te dikke houtblok kan uren branden en is dus niet gewenst.



Blijf zowel fijn hout als dunne blokken plaatsen. Plaats de blokken zo dat deze het vuur niet volledig afdekken, maar dat ze wel voldoende vlammen kunnen doorlaten om zelf vlam te vatten. Blijf dit doen, tot je een hoge hitte hebt. Je schuift dan het brandende houtskool en hout **naar achteren en de zijkanten**.



Het verplaatsen van het brandend hout naar de zijkanten en naar achter doen we met de kleine **ronde spatels** en met de **borstel met plaat**.

Nieuwe houtblokken leg je op een kleine ronde spatel en breng je zo in de oven naar de juiste plaats.

Opgelet: de ronde spatel heeft een verschuifbaar plastic handvat. Dit is ter bescherming van je handen tegen de hitte. Zorg dat dit handvat 'in rust' niet naar beneden valt of dit zal smelten!



De juiste temperatuur bereiken - Exact meten gaat niet. Ook de ovendeur met de thermometer, om de ovenmond af te sluiten, wordt niet gebruikt bij het opstoken van de pizza-oven want dan wordt er onvoldoende zuurstof aangevoerd om het vuur op te stoken.



Voor het bakken van broden en taarten kan je de ovendeur met de thermometer echter wel gebruiken. Hou er wel rekening mee dat de temperatuur achteraan zeker 50°C meer is dan vooraan gemeten met de thermometer.

De oven is warm - als je met de ronde spatel de oven ingaat en je moet snel terugtrekken van **de hitte aan jouw hand**, dan is de oven warm genoeg om pizza's te bakken.



Met de kleine spatels maak je het midden vrij door alles naar de zijkanten te schuiven. Borstel met de fijne borstel de ovenstenen vooraan en in het midden schoon.

De stok met dweil dompel je onder in de emmer met water en daarmee wrijf je de ovenstenen in het middendeel proper. Je bent nu klaar om te bakken ☺.

Bakken maar

Test-Pizza → 2-3-4 pizza's bakken → oven warm houden → Brood en taarten

Telkens nadat je het vuur naar achteren hebt geschoven zal de vloer bedekt zijn met as van het verbrande hout; geen lekkere bodem om je zelfgemaakte pizza op te leggen natuurlijk!

Borstel met de **fijne borstel** de ovenstenen **vooraan en in het midden** schoon door dit naar de zijkanten en achteraan te vegen. De **stok met dweil** dompel je onder in het water en daarmee wrijf je de ovenstenen snel even proper.

TEST-Pizza

- Neem 1 uitgerolde onbelegde pizza om te gebruiken als 'test-pizza'. Dit is om de **temperatuur** van de oven en de benodigde **baktijd** uit eerste hand te ervaren. Je moet dus 1 pizza opofferen.
- Bepoeier een (geperforeerde) pizzaplaat met wat bloem. Enkel indien je al ervaring hebt met het gebruik van een pizza-oven kan je met de grote spatel de pizza zomaar in de oven schieten, zonder gebruik te maken van de pizzaplaten.
- Opgepast: gebruik zeker **geen bakpapier in de oven**, want dat verbrand volledig door de hoge temperatuur.
- Neem een uitgerold pizzadeeg, zonder beleg, en leg dit op de pizzaplaat.
- Met de grote ronde spatel schuif je de pizza in de oven, midden-achteraan.
- Wacht minstens 1 minuut (tot de bodem wat harder is) en draai de pizzaplaat na een minuut een kwartje rond. De zijkanten worden nu voor- en achterkant, zodat elke kant even krokant gebakken wordt.
- Om te verplaatsen en te draaien, breng je de grote spatel zachtjes onder de rand van de pizzaplaat en dan snel schuiven.
- Na een **paar minuten** haal je de testpizza uit de oven.
- Controleer of het bakresultaat voldoet (te weinig, te veel). Nu ervaar je hoe warm de oven wel is en met deze ervaring kan je de baktijd inschatten voor de volgende bak.
- Door de hoge temperatuur heeft het pizza-beleg geen invloed op de benodigde baktijd. Behalve indien er teveel tomatensaus gebruikt wordt want dan zal het pizzadeeg onvoldoende gebakken zijn door het teveel aan vocht.
- Na elke pizza-bak kan je je baktijd telkens licht verhogen of verlagen voor de volgende bak.



2-3-4 pizza's gelijktijdig bakken

- Probeer nu eerst met 2 pizza's samen, dan drie, en als het je goed lukt, maximaal met 4 pizza's gelijktijdig.
- Bepoeier 2 (3/4) **pizzaplatten** met wat bloem.
- Neem een uitgerold en belegd pizzadeeg en leg dit op de bestoven pizzaplaat.
- Schuif de belegde pizza's in de oven, midden-achteraan.
- Na een paar minuten (2-3-4 minuten volgens eigen ervaring) haal je de pizza's al uit de oven.
- Na elke bak kan je je baktijd telkens licht verhogen of verlagen voor de volgende bak.



Oven warm houden - Om het kwartier, halfuur zal het nodig zijn om 2-3 kleine blokjes bij te plaatsen om de oven op temperatuur te houden. Liefst zie je steeds wat open vuur in de oven. Houtblokken leg je op de kleine ronde spatel en duw je zo in de oven naar de juiste plaats. Als er as of kolen naar het midden komen, herhaal dan eens het borstelen en dweilen. Vervang dan ook eens het water.

Opgelet: De ronde spatel heeft een verschuifbaar plastic handvat. Dit is ter bescherming van je handen tegen de hitte. Zorg dat dit handvat 'in rust' niet naar beneden valt of dit zal smelten.



Brood en taarten - Deze worden op een **lagere temperatuur** gebakken. Als je klaar bent met de pizza's kan je gebruik maken van de restwarmte om dus bvb. brood te bakken.

- Er mag geen brandend hout meer aanwezig zijn in de oven, Maak de oven dus eerst leeg en maak hem proper door eerst uit te borstelen en dan met de dweil de ovenvloer van de laatste as proper te vegen.
- Zet nu de ovendeur voor de ovenmond. Zo kan je de temperatuur meten. Hou er rekening mee dat de werkelijke oventemperatuur zeker 50°C meer is dan vooraan gemeten.
- Wanneer de oven is afgekoeld tot **ongeveer 260°C**, (dus zowat 300° in de oven) plaats je het brood met de schep op de bakvloer en sluit je de oven opnieuw goed af.
- **Na 20 minuten** laat je de stoom ontsnappen door de ovendeur heel eventjes open te doen en terug te sluiten (de waterdamp doet de oven te sterk afkoelen).



- Na een **totale baktijd van ongeveer 30 à 45 minuten**, zou je broodje gebakken moeten zijn. De oventemperatuur kan tot 200 graden gezakt zijn, dit is geen probleem.
- Wanneer je een dof geluid hoort als je op de onderkant van het gebakken brood tikt, is het klaar!



Pizzadeeg maken, in drie stappen

Deeg kneden → deeg bollen → deeg uitrollen

Weet dit

- Wij bezorgen de **bloem** voor je pizza's (00 Divella Semola = echte Italiaanse pizzabloem)
- Het deeg voor pizza is een hard deeg. Om te kneden kan je best gebruik maken van onze deegmachine, beschikbaar in het broodhuis
- Ideaal maak je de pizzabollen **een dag vooraf**, die je 2 uur laat rijzen en nadien in de pizzabakken in de frigo plaatst. Hoe langer het deeg de tijd krijgt om te rijzen, des te meer smaak ontwikkelt het deeg.
- Zo nodig, kan je volstaan met het maken van de bollen en **2 uur te laten rijzen** om daarna onmiddellijk te rollen en te beleggen.
- Voor het beleg zorg je zelf



Deegrecepten – We hebben 2 verschillende recepten voor jou: het eerste is het veilige recept voor minder ervaren bakkers dat ons is aangeraden door een bevriende, bekende pizzabakker uit de regio. Het tweede recept is het meer traditionele recept voor pizza's.

➤ Veilig Recept

- 1 kg van onze bloem
- 18-20 gr zout
- 18-20 gr suiker
- 0,375 l water
- 65 ml olijfolie
- 5 gr verse gist (te verkrijgen bij bakkerij Sarlar op 2km) of 7 gr droge gist
- Eigeel van 1 of 2 eieren (optioneel)

Dit recept is voor **7 bollen van 200 gram**, omdat wij aanraden om te werken met bollen van 200 gram en deze goed uit te rollen (niet te dik). Met dezelfde ingrediënten kan je ook 9 bollen van 150 gr of 6 bollen van 250 gram maken. Dit is een wat droger deeg. Dit rolt iets moeilijker uit, maar schuift makkelijker in de oven. Veiliger dus voor de bakker.

➤ Traditioneel Recept

- 1 kg van onze bloem
- 11 gr zout
- 0,530 l water
- 87 ml olijfolie
- 5 gr verse gist of 7 gr droge gist

Dit recept is voor 8 bollen van 200 gram; of indien gewenst 10 bollen van 150 gram of 6 bollen van 250 gram. Het deeg is wat natter dan het andere deeg, wat het beter kneedbaar maakt en het is makkelijker om bollen te maken en deze uit te rollen. Het schuift dan wel moeilijker in de oven. Niet aangeraden voor de bakker zonder ervaring met een houtoven.

- In principe is **1 pizza (bollen van 200 gr) per eter** voldoende. Maar hou rekening met de **test-pizza** en een **paar extra pizza's** voor de veiligheid. Bvb. **groep van 30** → 35 pizza's = **7 kg bloem** voor 35 bollen van 200 gram.



Het deeg kneden - Belangrijk is dat het zout en de gist niet rechtstreeks met elkaar in contact komen. Door onderstaande werkwijze te volgen, kan je dit dus vermijden.

- Doe lauw water in de mengkom van de kneder.
- Voeg de gist toe aan het water zodat deze oplost.
- Stort de bloem op het water en maak een kuiltje in de bloem.
- Doe het zout en de olie, alsook bij het veilig recept, de suiker en het eigeel in het kuiltje.
- Start het machinaal kneden (denk aan de veiligheid!)
- Belangrijk: minimaal **15 minuten kneden!**
- Stop de machine en haal het deeg uit de kneder met de deegschrapers (denk aan de veiligheid!)
- Breng dit deeg naar de keuken om meteen te bollen.



Het deeg bollen – Goed gedraaide bollen rijzen beter en kunnen beter uitgerold worden.

- Weeg en verdeel het deeg in porties van ongeveer 200 gram (of 150 of 250 gram).
- Neem een portie, neem deze in beide handen en maak bollen door iets te kneden en met de duimen naar binnen te duwen om een bol met een mooie, egale 'huid' te krijgen. (het deeg is al voldoende geknead, nu gaat het erom ze een bolvorm te geven om te laten rijzen en daarna het uitrollen te vergemakkelijken)
- Leg deze bol met de 'navel' (waar je met de duimen naar binnen duwde) naar beneden op wat bloem (of bakpapier) in de deegbakken
- Laat wat ruimte tussen de bollen. Er kunnen ongeveer 12 bollen in één bak.
- Leg er een keukenhanddoek op en zet op een 'warme' (kamertemperatuur) liefst tochtvrije plaats.
- **Laat 2 uur rijzen.** Pas daarna zijn ze klaar voor gebruik.



- o Ideaal is om deze bollen ongeveer 24 uur te laten rusten. In dat geval maak je de keukenhanddoeken eerst **vochtig** (niet druipend nat) en leg je deze over de bollen.
- o Plaats de bollen in de koelkast. (eventueel maak je de keukenhanddoeken opnieuw vochtig wanneer ze zouden uitdrogen)

Het deeg uitrollen - Neem de bollen **2-3 uur** (afhankelijk van de kamertemperatuur) voor het bakken uit de koelkast.

- o Neem een plateau (blauw dienbord) en bestrooi met ruim wat bloem zodat het deeg er niet aan vast kan plakken, en de bakker de belegde pizza makkelijker overnemen.
- o Leg de pizzabool op de bloem. Strooi wat extra bloem op het deeg. Gebruik liever iets te veel bloem dan te weinig.
- o Nu kan je met de deegroller over het deeg rollen zonder dat het blijft plakken.
- o Rol altijd van het midden naar buiten en duw niet te hard.
- o Draai na elke keer de deegroller een kwartslag, zodat je het deeg gelijkmatig uitrolt, en rol steeds van je weg. Probeer een ronde te maken.
- o Makkelijk is om met een grote fles te werken, de ideale deegrol, maar je vingers zijn ook bruikbaar om aan het deeg te rekken.
- o Dit doe je tot jouw pizza het gewenste formaat heeft. Dit hoeft niet perfect rond te zijn maar wel overal ongeveer even dik, maar ook dun genoeg (blijf binnen de maten van de pizzaplaten, dus minder dan \varnothing 28 cm en 33 cm).
- o Doe dit net voor je gaat beleggen, dus nooit vooraf.



De topping is top

Vorbereitung → Boodschappenlijst → Wassen en snijden → Het principe van een pizza → Suggesties voor het beleg

Vorbereitung – Zonder beleg geen pizza, Dit beleg moet aangekocht, gewassen, gedroogd, klein gesneden en in de koelkast bewaard worden. Heel wat werk dus. Je moet ook vooraf weten of je de basis van tomatensaus zelf maakt of gewoon aankoopt (passata). Even belangrijk voor je pizza is de gemalen mozzarella die er altijd bij hoort. Wie wat doet en wanneer moet je ook nog beslissen om zeker tijdig klaar te zijn wanneer de pizza in de oven moet.

Suggestie boodschappenlijst – Met volgend boodschappenlijstje geven we alvast een aanzet. Je kan dit gerust naar eigen inzicht **uitbreiden of inkorten**. Dit is een lijst voor 10 volwassen eters (/ 10 pizza's) en moet dus volgens de eigen groep opnieuw berekend worden. Reken dat **1 pizza per eter** in principe voldoende is. Maar een paar extra pizza's in je berekening kan zeker geen kwaad.

Mogelijke ingrediënten **voor 10 personen / 10 pizza's** (van 200 gram) dus:

- o 2 rode ajuinen (zachter van smaak)
- o rode paprika
- o groene paprika
- o 250 gr doosje champignons
- o pakje kerstomaatjes
- o potje Basilicum
- o klein blikje ansjovis
- o bokaaltje kappertjes
- o blikje zwarte olijven
- o blikje artisjokharten
- o blikje ananas
- o pakje gekookte hesp
- o pakje serrano ham (schelletjes)
- o 100 gr gerookte fijne spekblokjes
- o pikante salami (of chorizo)
- o klein blikje Weense worstjes
- o pakje gerookte zalm
- o pakje of flesjes Oregano (gedroogde)
- o 750 gr gemalen mozzarella (3 x € 250 gr)
- o 250 gr gemalen emmental 250 gr
- o mozzarella bol x 2 of bolletjes
- o potje ricotta (250 gr)
- o pakje geraspte parmezano
- o 4/6 eitjes (om rauw bovenop de pizza te doen VOOR het bakken)
- o pakje gewassen rucola (voor op de pizza NA het bakken)
- o olijfolie, zout en gemalen peper



Wassen en snijden – een onvermijdelijke bezigheid om je pizza te beleggen. De rode uien in dunne ringen snijden, de rode paprika in reepjes, de champignons in dunne plakjes, de kerstomaatjes en zwarte olijven halveren, de chorizo fijn snijden, enz. enz.. **Voorzie voldoende tijd om de vele ingrediënten naar wens klein te snijden en apart te bewaren.**

Het principe van een pizza – eerst beleg je de uitgerolde pizzabol met **passata**, en gemalen **mozzarella**, kruiden met wat **oregano** en dan beleggen met de **ingrediënten** naar keuze. Na het afbakken kan je verder afwerken met een scheutje **olijfolie** (een fijne "S" over gieten) en een aantal blaadjes **rucola**.

Suggesties voor het beleg van je pizza's - Als je zelf nog nooit een pizza gemaakt hebt is het wel handig een paar voorbeelden mee te krijgen. Want, elke pizza met alle ingrediënten beleggen is niet zo smakelijk en **'less is more'**. Hierbij een paar mogelijkheden voor het beleg van een pizza, **kies er 2 of 3. Vergeet niet de basis is hierbij steeds passata en mozzarella!**

Pizza Margharita Mozzarellabolletjes- Basilicum	Pizza Napolitana Mozzarellabolletjes – Ansjovis – Kappertjes
Pizza Funghi Champignons – Serranoham - Olijven – Rode ui – Parmezaan	Pizza met spek en ei Spekreepjes – Champignons – Ei (dooier breken)
Pizza Pepperoni Paprika - Olijven – Rode ui – Chorizo of gekruide salami - Basilicum	Pizza met weense worstjes Weense worstjes – Paprika – Kerstomaatjes – Rode ui
Pizza Quattro Stagioni Kerstomaatjes - Olijven - Rode ui - Ham – Champignons – Artisjokhartjes	Vegetarische pizza Ricotta – Paprika – Champignons – Rode ui – Parmezaan
Pizza 'naam van je groep' Creëer je eigen pizza	Pizza Hawaiï Ham – Ananas – Emmental

Beleggen, in 4 stappen – Zéér belangrijk!



- Bestrijk het deeg **zeer dun met de passata**, anders krijg je nooit een krokante pizza. Blijf minstens **1 cm van de rand** want als er saus van de pizza in de oven terecht komt, dan zal dit voor problemen zorgen (plakken, verbranden, rook, ...). Strooi er wat oregano over.
- Strooi voldoende **gemalen mozzarella** over de tomatensaus.
- **'LESS IS MORE'** Beleg je pizza vervolgens **dunnetjes** met enkele goed gekozen ingrediënten. Maak niet de fout om een toren aan beleg op de pizza te leggen. Dit zal niet voldoende afbakken zonder het deeg eerst te verbranden!
- Werk af met nog wat gemalen kaas (emmental en/of mozzarella) + klein beetje oregano voor de heerlijke geur.



Aan de slag met je groep

Zelf pizza's maken is een hele fijne **groepsactiviteit**. Je kiest wat voor je groep haalbaar is. Of je doet alles samen of je beperkt de activiteit met de hele groep bvb. tot het bollen van het deeg en het zelf beleggen van de pizza's. De activiteiten werden al gedetailleerd uitgelegd, hieronder lees je een aantal mogelijkheden om je groep te laten **deelnemen** aan deze activiteiten door de **taken te verdelen**.

In het broodhuis – deeg kneden

Vers gemaakt deeg is duizend keer lekkerder en het kost niet zoveel moeite om het te kneden. Het is ook goedkoop, maar je hebt vooral tijd nodig om het deeg te laten rijzen. Indien hier geen tijd voor is, kan je er wel voor kiezen om kant-en-klaar pizzadeeg te kopen, maar ... bijlange niet zo lekker dus. We hebben een grote kneder ter beschikking om deeg te maken voor een grote groep. Onmisbaar!

- Ideaal maak je de pizzabollen dus **een dag vooraf**, die je 2 uur laat rijzen en nadien in de pizzabakken in de frigo plaatst. Hoe langer het deeg de tijd krijgt om te rijzen, des te meer smaak ontwikkelt het deeg.
- Als je dit liever dezelfde dag doet, begin 2,5u vooraf en voorzie dan zeker **2 uur** om het deeg voldoende te laten rijzen.
- Je kan zeker een aantal mensen uit de groep te betrekken bij het deeg maken: **afwegen, deeg kneden, naar de keuken brengen om te bollen, ...**

Samen plannen en voorbereiden

Kiezen welke pizza's gemaakt worden, misschien zelfs een **eigen pizza** *'naam van je groep'* uitvinden? Elders in de tekst staan voorbeelden van pizza's en zelfs een voorbeeld van een boodschappenlijstje voor ongeveer 10 personen / 10 pizza's. Maar je moet natuurlijk je eigen keuzes maken! Misschien is één type pizza zelfs voldoende?

- Een boodschappenlijstje maken, samen naar de winkel gaan, kan een leuke activiteit zijn.
- Samen de groenten en andere ingrediënten klein snijden en deze verdelen in potjes kan al een leuke groepsactiviteit zijn.
- Enkele mensen kunnen zich ook bezig houden met de inkleiding en inrichting van de eetzaal.
- Je kan er zelfs helemaal een 'Italiaanse dag' van maken met een quiz over Italië, eten en drinken, muziek en cultuur.
- Een aparte bijkomende taak kan zijn om de onontbeerlijke **passata** te maken. Je kan voorgemaakte passata met kruiden kopen, maar je kan ook een eenvoudige tomatensaus zelf op voorhand maken. Het resultaat moet een gekruide tomatensaus zijn die **gemixt** is en voldoende dik om uit te smeren over het pizzadeeg. Niet te vloeibaar dus! Ingrediënten van deze saus zijn klassiek: tomaat uit blik, olijfolie, sjalot, look, oregano, peper en zout. Laat een uurtje garen en indikken op een zacht vuurtje. De saus moet voldoende afgekoeld zijn voor gebruik.

Bij de pizzaoven - aansteken en opstoken

Een erg belangrijke taak: brandhout, aanmaakblokjes, aanmaakhout verzamelen en de oven beetje bij beetje aansteken en opstoken tot een hete temperatuur. Het proces eindigt met het bakken van een test-pizza.

- Je kan ervoor kiezen om een beperkt aantal mensen uit de groep te betrekken bij het aanmaken van de oven: hout aanbrengen, controleren dat het vuur niet dooft, hout bijsteken en steeds verder opstoken, de test-pizza afbakken.

In de keuken of aan tafel – het deeg bollen

Je moet het pas geknede pizzadeeg dat door de groep van het broodhuis aangeleverd wordt nu nog eerst 'bollen' (zie elders 'het deeg bollen'). Een licht maar leuk werkje.

- De bollen maken
- De bollen in de pizzabollenbakken plaatsen
- De bollen 2 uur laten rijzen

Indien je niet meteen de pizza's maakt, moet je de bollen na 2 uur rijzen ongeveer in de koelkast plaatsen. De bollen uitrollen en beleggen doe je net voor deze worden afgebakken.

In de keuken of aan tafel – uitrollen

Als de bollen gerezen zijn en je klaar bent om de pizza's te bakken, ga je de pizzabollen uitrollen met deegrollers en de glazen flessen (zie elders 'het deeg uitrollen')

- De bollen moeten 2 uur gerezen hebben
- Kan met 12 personen gebeuren, want we hebben 2 deegrollers en 10 glazen flessen voor deze leuke taak beschikbaar!
- Pas mee starten wanneer alles in gereedheid is om meteen te beleggen, te bakken en op te eten

In de keuken of aan tafel – beleggen

Het samen beleggen van de pizza's is sowieso een fijne groepsactiviteit. Je moet er rekening mee houden dat er slechts 3-4 pizza's terzelfdertijd in de oven kunnen gebakken worden, reken 5 à 10 minuten voor afleveren, bakken en naar de eettafel brengen.

Verschillende formules zijn mogelijk, aan jou de keuze, volgens de grootte van je groep en de talenten van de groepsleden, bvb.:

- **Elke tafel** van 4 of 6 personen heeft een assortiment aan beleg en creëert 2 of 3 eigen pizza's, brengt deze naar de oven om af te bakken, blijft erbij staan tot ze uit de oven komen en brengt de afgebakken pizza's terug om in twee te delen en van te smullen terwijl de pizza's van een andere tafel afgebakken worden. Dit proces nog eenmaal herhalen wanneer de eerste pizza's op zijn.
- **Centraal buffet** om pizza te beleggen: elke tafel van 4 of 6 personen kiest samen de 2 of 3 pizza's en maakt deze ter plaatse aan het buffet waar alle ingrediënten staan uitgesteld voor de hele groep. Naar de oven brengen en wachten tot ze afgebakken zijn om meteen te kunnen delen en opeten. Ondertussen maakt de volgende groep haar pizza's aan het centraal buffet.

- **Centraal in de keuken:** elke tafel kiest pizza's en besteld bij de keuken die daar door een groep 'vrijwilligers' aangemaakt wordt. De tafel-groep krijgt de belegde pizza's en gaat ermee naar de oven om af te bakken. Enz.

Rollenspel - Een italiaans restaurant

Je kan zelfs een rollenspel opzetten, waarbij elkeen een specifiek rol krijgt toebedeeld in een Italiaans restaurant.

- **Italiaans restaurant:** de taken worden verdeeld: een groepje om de bestellingen op te nemen, een groepje om de pizza's te beleggen, een of twee groepjes om de pizza's naar de oven te brengen en terug mee te brengen. Keuken- en zaalpersoneel gaan als laatste aan tafel, samen met de bakker(s). Diegenen die als eerste aan tafel bediend werden hadden natuurlijk al andere taken afgehandeld (deeg kneden, bollen, uitrollen, boodschappen doen, groenten snijden, tafels zetten, enz. – ieder groepje zijn taak).

Aan de oven – afbakken en serveren

De ovenploeg heeft de oven aangestoken en op temperatuur gebracht. De pizza-test is reeds uitgevoerd. Bakken maar!

- Je kan ervoor kiezen om een beperkt aantal mensen uit de groep te betrekken bij het afbakken, er zijn immers handen nodig om:
- de belegde pizza's bij de pizzabakker te brengen en
- de afgebakken pizza's volgens type af te werken met een lijntje olijfolie en wat rucola-blaadjes
- misschien ook al de pizza's in 2 of 4 snijden?
- ten slotte moeten deze pizza's ook nog op de juiste tafel terechtkomen.

Smullen maar!

Afruimen en opruimen

Na deze leuke activiteit, niet vergeten van later ook de houtoven nog leeg te maken en uit te vegen. 😊

Je planning: wie, wat, waar, wanneer?

Wanneer	Wat	Waar / Wie
1 dag vooraf OF 2.5 uur vooraf	Deeg kneden	Broodhuisje
2-3 uur vooraf	Bollen uit de koelkast halen en op (koele) kamertemperatuur brengen	Keuken
1,5 uur vooraf	Oven aansteken en opstoken	Houtoven
3 uur vooraf	Soorten pizza's kiezen en boodschappenlijstje maken	
2 uur vooraf	Boodschappen doen	
1 uur vooraf	Groenten en andere ingrediënten klein snijden	
	Tafels zetten	
Net voor het bakken	Bollen uitrollen	Keuken
Net voor het bakken	Pizzadeeg beleggen <ul style="list-style-type: none"> - per tafel - centraal buffet - in de keuken - kleine groepen/taak 	Keuken
Klaar om te bakken	Pizza's afbakken (2-3-4 minuten)	Houtoven
Na het bakken	Pizza afwerken met olijfolie en rucola	
Na het bakken	Pizza snijden / naar de tafels brengen	
Om het half uur	Oven bijstoken	Houtoven
OPTIE - Na het bakken van de pizza's	Bakken van brood of taarten	