

Chicago deep dish pizza uit een skillet

 4 personen  2.5 uur  **Gevorderd**

Ingredienten & benodigdheden

Voor het deeg:

- 500 gr bloem
- 1 zakje (7 gr) droge gist
- 1 tl suiker
- 1 tl zout
- 300 ml warm water
- 2 el olijfolie

Voor de saus:

- 800 ml tomaten polpa
- 2 bolletjes / 4 teentjes knoflook
- 1 witte ui
- 1 el olijfolie
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde basilicum
- 1 tl suiker
- Zout en peper naar smaak

Voor de toppings:

- 150 gr salami
- 300 gr mozzarella
- 150 gr geraspte Parmezaanse kaas
- Olie voor het invetten van de skillet

Benodigdheden

- Houten of metalen spiezen
- Rasp
- Mengkom

- Begin met het maken van het deeg.
- Doe alle ingrediënten in een kom en meng het goed door. Bestrooi dan je werkbank met bloem en kneed het deeg voor 10 minuten.
- Als het deeg te plakkerig blijft kun je er wat bloem bij doen. Draai het deeg in een bol.
- Doe wat olie in een kom en doe de deegbol erin. Dek af met een theedoek en laat het voor minimaal een uur rijzen, of tot het deeg is verdubbeld in volume.
- Steek je BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 200 graden met één directe- en één indirecte zone.
- Snijd voor de saus de knoflook en ui fijn.
- Zet de sauspan op het directe vuur en voeg een scheutje olie toe.
- Fruit de knoflook en ui aan tot dat de ui glazig is.
- Voeg dan de tomaten polpa en de rest van de ingrediënten toe en roer de saus goed door.
- Laat de saus voor ongeveer de helft indikken, indien het te hard gaat zet je de sauspan in de indirecte zone.
- Wanneer het deeg is gereed haal je het uit de kom en leg je het op een met bloem bestoven werkbank.
- Rol het deeg uit met een roller of met je handen, het deeg moet niet te dun zijn, maar moet groot genoeg zijn om de hele skillet te vullen.
- Vet de skillet in met olie en leg het deeg er in. Zorg dat het deeg ook goed tegen de zijkanten van de skillet zit en dat er geen lucht tussen het deeg en de skillet zit.
- Strooi dan de eerste laag mozzarella over het deeg, ongeveer de helft.
- Giet de saus erover en verspreid dit zodat de saus goed verdeeld is over de hele skillet.
- Strooi dan de rest van de mozzarella erover en top het af met plakjes salami.
- Rasp als laatste de Parmezaanse kaas erover.
- Maak de BBQ nu volledig indirect op 200 graden en zet de skillet in het midden van de BBQ.
- Laat de Deep Dish pizza gedurende 30 á 45 minuten garen, afhankelijk van het formaat.
- Check regelmatig of het niet te hard gaat zodat de bodem niet verbrandt.
- Wanneer hij klaar is haal je de skillet van de BBQ en laat je de pizza voor minimaal 10 minuten rusten. Dit is belangrijk, wanneer je dit niet doet zal de pizza in elkaar zakken.
- Verdeel de Deep Dish pizza in gelijkmatige stukken en eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

