

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



1 PIZZA



1 U. RIJZEN

25 MIN. BEREIDEN

15 MIN. BAKKEN

PIZZA KIP EN ANANAS



INGREDIËNTEN

- 100 gram Gallux-kippenfiletblokjes, gekruid met zout, peper en paprikapoeder
- 300 gram bloem
- 1 theelepel droge gist
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel zout
- 200 ml warm water
- 2 eetlepels olijfolie
- 1/2 kopje pizzasaus of tomatensaus
- 1 kopje mozzarella, geraspt
- 1/2 kopje ananasstukjes
- 1/4 kopje rode ui, dun gesneden
- Verse basilicumblaadjes (optioneel)
- Snufje gedroogd oregano

BEREIDING

1. Bereid het pizzadeeg door de bloem, droge gist, suiker en zout in een grote kom te mengen. Voeg langzaam het warme water en de olijfolie toe aan het bloemmengsel. Kneed tot een soepel deeg en voeg indien nodig meer bloem of water toe.
2. Leg het deeg op een met bloem bestrooide oppervlakte en kneed het gedurende 5-7 minuten, tot het elastisch en niet plakkerig is.
3. Doe het deeg terug in de kom, dek af met een schone theedoek en laat het op een warme plek rijzen tot het in omvang is verdubbeld. Dat duurt ongeveer 1 uur.
4. Verwarm de oven voor op 220 °C.
5. Rol het gerezen deeg uit op een met bloem bestrooide oppervlakte tot een pizzavorm en verplaats de pizzabodem naar een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Verdeel de pizzasaus gelijkmatig over het pizzadeeg.
7. Bestrooi de saus met de mozzarella.
8. Verdeel de kipblokjes, ananasstukjes en rode ui gelijkmatig over de pizza.
9. Bestrooi met oregano.
10. Bak de pizza in de voorverwarmde oven gedurende 12-15 minuten of tot de korst goudbruin is en de kaas bubbelt.
11. Haal de pizza uit de oven en laat een paar minuten afkoelen. Garneer eventueel met verse basilicumblaadjes.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

