

# HOE OM TUISGEMAAKTE PIZZA TE VRIES



## HOE OM TUISGEMAAKTE PIZZA TE VRIES

Ek wil vir my seuntjie klein pizza's maak en vries. Nou wil ek die volgende weet asb:

- 1) As ek my pizza base klaar gaar gemaak het en tomato paste op gesit het, kan ek nog kaas en bacon op sit voor ek dit vries? Of moet ek dit eers op sit as ek die base ontvries.
- 2) Hoe vries ek hulle, moet ek elk een apart toe draai met plastiek wrap?
- 3) Hoe ontvries ek dit weer sodat pizza base nie pap raak nie?

Shafieka van Wyk:

Parbake die base dit sal werk dan sit jy di toppings op en vries dit.

Kitty Jacobs:

Vries een laag op 'n slag, dan kan jy op mekaar sit as gevries is, sit bak papier of gladwrap tussen in as jy wil.

Anna Venter:

Ek pre-bake my basisse, sit dan my toppings op. Ek vries dit met bakpapier tussin-in. As jy dit dan bak plaas op 'n roostertjie en nie direk op die pan nie. Anders neig die deeg se middel om pap te wees agv vog wat nie kan verdamp nie en gebruik redelik hoë temp (200°C). Jou toppings is tog alles gaar, jy wil dit net lekker warm hê en die kaas smelt.

Rina Kleinhans:

Vertel vir ons hoe pre-bake jy jou basis asb, teen watter grade vir hoe lank asb?

Anna Venter:

As ek pizzas maak bak ek teen 180°C baie dun uitgerolde brooddeeg. Ek draai die basisse om sodra die bo-kant begin verbruin sodat die onderkant ook effe verbruin. Ek hou maar dop as ek ek bak, want ek gebruik soms brooddeeg uit my broodmasjien en dit bak effe gouer as winkeldeeg. Maar dis belangrik dat jy dun sirkels uitrol anders het jy aaklige degerige basisse, tensy jy van dikker onderkante hou.

Annelore Von Solms Joubert:

Ek sit my tamatiebasis op en bak dit vir 5 minute teen 200°C. Dan vries ek dit. Jy haal dit net uit en sit jou bestanddele bo-op en bak vir 8 minute teen 200 grade. Maklik as daar niks in die huis is vir kinders nie. (Of groot mense)

Foto: Elsabie Templeton