Deegh Pizza Party

Checklist voor een pizzafeestje thuis · deegh.nl/pizzafeestje

1. Deegbollen berekenen

Richtlijn: **1 bol per persoon**. Kinderen onder 10 of een grote groep: gemiddeld **⅔ bol** per persoon. Altijd naar boven afronden.

Deelnemers: _____

Deegbollen: _____

2. Ingrediënten

- ☐ Tomatensaus
- ☐ Geraspte kaas of mozzarella
- ☐ Hamblokjes
- ☐ Ananas
- ☐ Salami
- ☐ Extra: paprika, champignons, rode ui, mais, verse basilicum
- ☐ Bloem om te bestuiven

3. Materialen

- ☐ Pizzasteen of bakplaat
- ☐ Houten pizzaschep(pen) of plankjes
- ☐ Kleine bakjes en lepels
- ☐ Pizzasnijder of groot mes en snijplank
- ☐ Ovenwanten
- ☐ Schone theedoeken om het deeg af te dekken
- ☐ Keukenwekker

4. Ruim van tevoren

- ☐ Deegbollen berekend en besteld (of gekocht bij een verkooppunt) en in de vriezer
- ☐ Allergieën en dieetwensen van de gasten nagevraagd
- ☐ Oven, pizzasteen of bakplaat en pizzaschep(pen) gecheckt

5. De avond ervoor

- ☐ Deegbollen uit de verpakking, los van elkaar en afgedekt in de koelkast gezet
- ☐ Boodschappen voor saus, kaas en toppings in huis

6. Op de dag zelf

- ☐ Deegbollen ongeveer 4 uur voor het bakken afgedekt uit de koelkast
- ☐ Alle toppings gesneden en verdeeld over kleine bakjes
- ☐ Vochtige toppings (zoals mozzarella en ananas) goed laten uitlekken
- ☐ Bederfelijke toppings gekoeld tot gebruik
- ☐ Bloem en pizzascheppen klaargezet
- ☐ Werkplek vrijgemaakt waar twee personen tegelijk kunnen werken
- ☐ Oven met steen of bakplaat minimaal ongeveer 30 minuten voorverwarmd

7. Tijdens het feestje

1. **Maak** – twee kinderen vormen samen een bodem: platduwen tot ±15 cm, randje maken, 5 min rust, verder tot ±25–30 cm.
2. **Beleg** – dunne laag saus, kaas, niet te veel toppings.
3. **Bak** – de volwassene schuift de pizza direct de oven in.
4. **Deel** – meteen in stukken snijden.
5. **Proef** – iedereen een stukje.
6. **Herhaal** – het volgende tweetal is aan de beurt.

8. Baktips en veiligheid

- Gewone oven: met steen of bakplaat minimaal ±30 min voorverwarmen op circa 250 °C; circa 8 min bakken tot de bodem goudbruin is.
- Pizzaoven: veel kortere baktijd; volg de instructies van de fabrikant.
- Laat de oven tussen de rondes weer op temperatuur komen.
- Belegde pizza niet lang laten liggen; schuift hij nog vrij?
- **Een volwassene doet de oven, de scheppen en het plaatsen en uithalen. Kinderen blijven op afstand van de hete oven.**