



## Bier & pizza pairing

### Match made in heaven

**Eén van de lekkerste fastfood-combinaties: bier & pizza. En wat is er nog beter dan dit overheerlijke duo op te peuzelen...? Kunnen stoefen met een eenvoudige creatie die toch véél indruk maakt, natuurlijk!**

Jij mag dus kiezen: ga je de beste pizza- en bierparen serveren, bereid je je eigen bier-pizzadeeg of blaas je je gasten omver met leuke weetjes? We helpen je op weg in dit artikel!

### Waarom is bier & pizza een topcombinatie?

Hoewel je zou denken dat pizza & wijn een "*match made in heaven*" is (door de combinatie van kaas & wijn), is bier eigenlijk de betere pizza-kompaan van de twee.

Er is zelfs een **wetenschappelijke verklaring** voor: door de zuurtegraad en de bitterheid van het bier, worden je smaakpapillen bij elke slok gereset. Een beetje zoals gember bij je sushi. **Zo kan je optimaal genieten van elke hap pizza.**

Bovendien is bier, net als pizzadeeg, opgebouwd uit gist en graan. Helemaal in harmonie!



**Welk bier bij welke pizza?**

**Van zurig en zoet tot bitter, bier kan het allemaal aan. De zoektocht naar jouw perfect match gestart? We helpen je alvast op weg met 6 heerlijke combinaties.**

### **Klassieke pizza met zachte kaas**

- **Pizza's zoals:** Margherita of marinara
- **Onze suggestie:** Cristal Alken

Lichte bieren zijn complementair en niet overheersend bij de zachte smaken van de kaas.



## Pizza for meatlovers

- **Pizza's zoals:** Pepperoni, bolognese of [deze pita-pizza met lamsgehaktballetjes en chilisaus](#)
- **Onze suggesties:** Duvel of Omer

Bittere en hoppige bieren staan hun mannetje tegenover de sterke smaken van het vlees.



## Veggie pizza's

- **Pizza's zoals:** Spinaci, verdure, of [onze courgettepizza met geroosterde paprika, rucola en mozzarella](#)
- **Onze suggesties:** Straffe Hendrik of Kasteelbier (bruin)

Een donker biertje staat lekker in contrast met de zoutheid van olijven, terwijl de geroosterde smaak perfect gaat bij de ovengegaarde groenten.



### **Pizza bacon, BBQ & sterke kazen**

- **Pizza's zoals:** Bbq chicken, [pizza van peer en gorgonzola](#), 4 formaggi
- **Onze suggestie:** Boon Oude Gueuze

Een fruitig bier is ideaal om je smaakpalet te zuiveren na elke hap van deze smaakvolle pizza's.



### **Pizza's met vis & zeevruchten**

- **Pizza's zoals:** [Napoli](#) of frutti di mare
- **Onze suggestie:** Delirium Tremens

Vis komt in het algemeen goed tot zijn recht met blonde bieren van hoge gisting. En dat is bij pizza niet anders!



## Hot & spicy

- **Pizza's zoals:** Diavolo of siciliana
- **Onze suggestie:** Liefmans Fruitesse

Zoet en pikant is een combinatie als Nicole & Hugo. Serveer bij deze pizza dus een zoet bier, dat bovendien ook de pikante toetsen nuanceert.

Extra peper op de pizza is toegelaten, maar enkel voor de durvers...



## **Maak je eigen pizzadeeg met bier!**

Wil je nog een stapje verder gaan? En hou je wel van een 'probeersel'? Verwerk dan eens bier in je pizzadeeg. De zoete smaak, de krokante bite... Gedurfd en verslavend!

1. Meng 250 ml lauw-warm bier met 10 g instant gist. Even laten staan tot het begint te schuimen (ongeveer 5 minuten).
2. Doe intussen 625 g bloem en 1/2 tl zout in een andere kom. Zet je mixer met deeghaken (of keukenmachine) op stand medium en voeg al mixend het gistmengsel en 2 eetolijfolie erbij. Afdekken met een vochtige doek en 1 uur laten rijzen, tot het deeg is verdubbeld in grootte.
3. Rol het deeg uit over een zeer goed bebloemd werkblad. Het zal plakkerig zijn, dit is normaal. Goed kneden en bestuiven met bloem tot het netjes bewerkbaar is.
4. Verdeel het deeg in bollen en rol uit tot de gewenste grootte.
5. Voeg saus en toppings toe en laat 15 minuten bakken in voorverwarmde oven op 220°.