

## Pizzadeeg

Zelf pizzadeeg maken is eigenlijk heel simpel, met 5 ingrediënten en wat geduld heb je zo een prachtige bodem in elkaar gedraaid.

Wat heb je nodig voor 4 personen:

- 500 gr bloem, Italiaanse bloem type '00' geeft het mooiste en lekkerste resultaat
- 7 gr gedroogde gist
- 10 gr zout
- 300 ml lauw water
- 2 el olijfolie

En dan:

Meng alle ingrediënten in een kom met je handen of een mixer met deeghaken tot een samenhangend deeg. Kneed het deeg dan nog 10 minuten door. Zo wordt het gist aan het werk gezet. Laat het deeg nu 15 minuten rusten.

Verdeel na het rusten het deeg in 4 gelijke delen en maak daar bollen van. Vervolgens laat je het deeg nogmaals afgedekt 1 uur rijzen (op kamertemperatuur). Hierna is het pizzadeeg klaar gebruikt te worden.

Verwarm de oven voor op 250 °C. Heb je een pizzasteen kun je deze gebruiken anders kun je vast een bakplaat mee voorverwarmen en daar de pizza straks op te bakken. Bestrooi je werkblad met bloem en maak van elk deegbolletje met je handen of deegroller een cirkel van ongeveer 25/30 centimeter. Leg het deeg met wat extra bloem eronder op een bakpapiertje, zodat deze straks makkelijk de oven in kan. Maak de bodem af met saus en pizzabeleg naar keuze en bak de pizza 10-15 minuten in de hete oven.

Buon Appetito!

