



# basisrecept pizzadeeg



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

500 gram bloem (Italiaanse bloem (type 00) of een mengeling van 400 witte broodbloem en 100 g semolinabloem)

1 theelepel fijn zout

325 ml water

7 gram gedroogde gist

1 eetlepel lichtbruine suiker

2 eetlepels olijfolie

## Bereidingswijze

- 1.** Zeef de bloem met het zout op je werkvlak en maak in het midden een kuiltje.
- 2.** Meng in een maatbeker 325 ml lauw water met de gist, de suiker en de olie. Roer goed. Giet in het kuiltje. Begin met een vork de bloem toe te voegen.
- 3.** Zodra alles is gemengd, kun je beginnen kneden met je handen. Kneed tot een glad, elastisch deeg. Je kunt het deeg ook mengen met de deeghaken in de keukenrobot.
- 4.** Leg in een met bloem bestrooide kom en dek af met een schone theedoek. Laat minstens 1 uur rijzen op een warme plek, het deeg moet verdubbeld zijn in volume. Haal het deeg uit de kom en kneed het nog even goed door. Verdeel in vier balletjes. Rol deze uit tot pizzabodems van ½ cm dik. Ze zijn nu klaar voor gebruik.