



# homemade pizzadeeg



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

500 gram sterke, witte bloem (type 00)

1 theelepel zeezout (fijn)

7 gram gedroogde gist

1/2 eetlepel cassonadesuiker

2 eetlepels olijfolie

325 ml lauw water

## Bereidingswijze

- 1.** Zeef de bloem op een werkblad en maak een kuiltje in het midden.
- 2.** Meng in een maatbeker het zout met de gist, de cassonade en de olijfolie. Voeg 325 ml lauw water toe. Meng goed en laat enkele minuten staan.
- 3.** Giet het mengsel in het kuiltje. Gebruik een vork om steeds meer bloem te mengen met de vloeistof, tot alles is gemengd. Kneed met je handen tot een elastisch deeg.
- 4.** Leg het deeg in een met bloem bestrooide kom en dek af met een vochtige keukenhanddoek. Laat minstens een uur rijzen tot het deeg is verdubbeld.
- 5.** Kneed het opnieuw en verpak het in plasticfolie. Leg het in de koelkast.
- 6.** Haal het deeg 20 minuten voordat je het gaat gebruiken uit de koelkast en verdeel het in 4 balletjes. Rol uit tot 4 bodems van 1/2 cm dik en beleg volgens het recept dat je gekozen hebt.