

Basisrecept Pizzadeeg maken

LET OP: DIT DEEGRECEPT IS VOOR 2 PIZZABODEMS, VERDUBBEL HET RECEPT VOOR MEER!

hier volgt een eenvoudige handleiding om pizzadeeg te maken, eigenlijk is het gewoon een recept maar ik heb het bij een artikel neergezet omdat het dan makkelijker te bekijken is!!!

Ingredienten voor het pizzadeeg:

- *half zakje gedroogde gist (3-4 gram gist)
- *1 theelepel suiker
- *250 gram bloem
- *2 eetlepels (olijf)olie
- *halve theelepel zout

Bereiding:

*los de gist en de suiker in 1 dl handwarm water op in een kommetje. laat het mengsel 10 minuten staan en roer het vervolgens tot een glad papje.

*Doe de bloem in een kom, maak een kuiltje in het midden en schenk de gistoplossing erin. schenk 3 eetlepels handwarm water en de olie bij het gistmengsel en strooi het zout over de bloem. meng het geheel door elkaar en kneed het vervolgens in ca. 10 minuten tot een elastisch deeg dat niet meer plakt.

*vorm van het deeg een bal en leg deze in een kom, dek de kom af met een vochtig gemaakte doek en laat het deeg op een warme, tochtvrije plaats 30-45 minuten rijzen (maak tijdens het rijzen de vulling voor de pizza)

*verdeel het gerezen deeg in 2 gelijke porties. bestuif het werkblad met wat bloem, druk het deeg met de muis van de hand plat en rol het uit tot een cirkel van circa 20 cm. leg het deeg op een beboterde bakplaat en maak de randen van het deeg met de vingertoppen iets dikker, zodat de vulling er niet af kan lopen, maak met een vork kleine gaatjes in de bodem zodat u pizza's lekker luchtig en knapperig worden! verdeel vervolgens de saus en de vulling (zie de recepten/artikelen)

over de pizzabodems.

*bak de pizza's in het midden van een voorverwarmde oven (275 graden) in ca. 10 minuten gaar.