



Zelfgemaakt pizzadeeg

Een soepel basisdeeg voor zelfgemaakte pizza. Beleg het naar keuze en bak af in een hete oven.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
20'	4	Basisrecepten

Ingrediënten

250 gr bloem
15 gr gedroogde gist
1 theelepel zout
50 gr extra vierge olijfolie
1 ei
10 cl melk
1 theelepel suiker

Bereidingswijze

- 1.** Los de gist op in een eetlepel lauwe melk samen met de suiker.
- 2.** Stort de bloem in een kom en maak een kuiltje in het midden. Strooi het zout aan de buitenrand (zout breekt de gist af).
- 3.** Giet de gist in het kuiltje en strooi er wat bloem over.
- 4.** Klop het ei los met de rest van de melk en de olie en voeg dit beetje bij beetje toe.
- 5.** Meng voorzichtig tot alles is opgenomen (voeg wat bloem toe als het te nat blijft).
- 6.** Kneed het deeg 10 minuten en laat het afgedekt ongeveer 1,5 uur rijzen.
- 7.** Kneed nog eens door en rol uit tot ronde bodems. Beleg en bak af op de hoogste ovenstand.