

Pizzadeeg

(40x40cm of 2x Ø30)

Ingrediënten:

- 300 g bloem
- 160 ml lauw water
- 2 el olijfolie
- 1 zakje droge gist - 7g
- 1 tl zout

Bereiding:

- Doe de bloem en het zout in een kom, strooi er de gist bij en meng het door elkaar. Giet er water en olijfolie bij.
- Meng alles door elkaar en kneed het op de aanrecht stevig door.
- Leg terug in de kom, dek af met folie en laat een uur rijzen op een warme plek.
- Verwarm de oven voor op 220 °C.

- Rol uit op de met bakpapier bedekte bakplaat tot de juiste maat en beleg met de vulling.
- Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de pizza in 10-15 minuten mooi goudbruin.

