



Basisrecept pizzadeeg

Ingrediënten (voor 2 ronde pizza's of 1 grote familiepizza)

500 gram wit meel (bv. Schär Mix B)

11 gram droge gist

1 theelepel suiker of rietsuiker

1 theelepel zout

2 eetlepels olijfolie

325 ml tot 450 ml lauwwarm water (afhankelijk van de meelsoort)

bakpapier voor op de bakplaat of een pizzabakblik

Topping

pakje of pot kant en klare pastasaus (glutenvrij of pure tomatensaus)

beleg voor op de pizza (naar keuze, de mogelijkheden zijn eindeloos!):

paprika, tomaat, courgette, champignons enz.

ham, salami, tonijn, geraspte kaas in diverse smaken

olijfolie

Bereidingswijze

1. Oven klaarzetten voor het rijzen: verwarm de oven op 50°C. Maak een theedoek flink nat met heet water. Hang de theedoek over een ovenrooster en plaats dit rooster boven het midden van de oven. Sluit de oven. De ruit van de oven deur moet beslaan van het vocht. Leg het bakpapier voor de bakplaat klaar.
2. Meng het meel met de droge gist, de suiker en het zout.
Voeg de olie en 325 ml water toe en kneed met een mixer met deeghaken tot een smeugig deeg. Is het deeg te droog doe er dan nog een beetje water bij. Is het deeg te nat voeg dan nog wat meel toe. Verdeel het deeg in 2 stukken en leg elk stuk op een bakpapier. Rol of druk het deeg uit in de gewenste vorm en leg het, samen met het bakpapier, op de bakplaat. Schakel de oven uit, de theedoek blijft in de oven en schuif de bakplaat met het pizzadeeg in de oven. Laat ca. 20 minuten rijzen.

3. Verwarm de oven voor op ca. 220 °C (hetelucht) of 250 °C (onder- en bovenwarmte).
Verwijder de theedoek! Schenk de pastasaus op de pizzabodem en smeer uit. Beleg de pizza naar keuze met groenten, vlees of vis en strooi er de geraspte kaas over.
Smeer de randen van de pizza in met olijfolie.
4. Bak de pizza ongeveer 20-25 minuten in het midden van de oven.

Bon appétit!