

Kookstudio

Recept

Pizzadeeg

Ingrediënten

- Bloem 500 gr.
- Gist 7 gr.
- Handwarm water 300 ml.
- Olijfolie 30 ml.
- Zout 4 gr.
- Suiker 1tl

Materialen

- Mengkom
- Deegkrabber
- Maatbeker

Voorbereiding

- Was eerst je handen.
- Weeg alle ingrediënten af.
- Verzamel het materiaal.

Instructies

1. Meet handwarm water af in een litermaat los hierin de gist en een afgestreven theelepel suiker in op.
2. Doe de overige ingrediënten in een mengkom.
3. Voeg het handwarme water met gist toe aan de mengkom en meng alles goed met je hand door elkaar.
4. Kneed het deeg in circa 10 minuten tot een soepel deeg.
5. Bol het deeg op en doe het deeg terug in de mengkom en dek het deeg goed af met vershoudfolie.
6. Laat het deeg 2 uur rijzen.
7. Sla het deeg een keer door en maak er 4 mooi bolletje van.
8. Laat de deegbollen nog een keer 2 uur rijzen.
9. Het pizzadeeg is nu klaar voor het maken van een pizza

