

Pizzadeeg (6 personen)



Ingrediënten:

- 1 kilo bloem (of Italiaanse bloem tipo '00)
(let op, koop extra bloem voor het bestuiven!)
- 1 afgestreken eetlepel fijn zeezout
- 2 zakjes van 7 gram gedroogde gist
- 1 eetlepel (riet)suiker (honing of stroop werkt ook)
- 4 eetlepels (extra vierge) olijfolie
- 5 ½ dl lauwwarm water (niet koud! Dan werkt de gist niet)

Bereiding:

Roer in een maatbeker gist, suiker, olijfolie en water door elkaar. Laat het mengsel een paar minuten staan.

Bloem en het zout in een afwasteiltje (beetje) mengen. Maak een kuil in het midden en giet daar het mengsel in.

Roer met een vork door het mengsel en neem de bloem geleidelijk van de zijkanten mee de vloeistof in. Ga hiermee door tot het niet meer wil.

Bestuif nu je handen met wat bloem en werk daarmee de rest van de bloem door de massa. Blijf **kort** kneden tot je een mooie gladde en elastische deegbal hebt. Kneed je te lang dan kruipen je pizza's in elkaar na het uitrollen. Te lang kneden is erger dan te kort kneden!

Het deeg moet net zo plakken als een geel post-it blaadje. Dat plakt wel, maar laat los zonder sporen achter te laten. Als het deeg te plakkerig is kun je wat bloem toevoegen. Is het deeg te droog, voeg dan wat water toe.

Leg de bal deeg in een met bloem bestoven afwasteiltje en stuif er ook nog wat bloem over. Dek af met een vochtige theedoek. Laat het deeg ongeveer een uur op een warme plek staan, tot het in het volume ongeveer verdubbeld is.

Leg het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en kneed het deeg even om de lucht eruit te drukken. Verdelen in 6 tot 8 bolletjes waar je de pizza van maakt. Je kunt het meteen gebruiken of nog even bewaren (dan weer even de lucht eruit drukken voor het uitrollen....) Je kan de pizza's ongeveer 15 tot 20 minuten voor het bakken uitrollen (niet langer, dan droogt het te veel uit)

Makkelijker? Neem diepvriesdeeg voor hartige taart: duur en minder lekker. Of koop een diepvriespizza.