

Recept Pizza



Wat heb je nodig?

Ingrediënten deeg

- 1 kilo bloem
- 280 milliliter water
- 20 gram verse gist
- 20 gram zout
- 50 milliliter olijfolie

Beleg voor de pizza

- Tomatensaus (kan ook pastasaus zijn)
- Mozzarella
- Basilicum

Overig beleg naar keuze: ham, salami, tonijn (blik), kappertjes, olijven of dat wat je er maar op wilt doen.

Bereidingswijze

1. Zeef de bloem met een zeef.
2. Voeg de gist toe.
3. Doe water bij het bloem/gist mengsel. Meng dit vervolgens tot een mooi en soepel deeg.
4. Voeg het zout toe aan het deeg en daarna de olie.
5. Wanneer er een mooi en soepel deeg is ontstaan kan de bak op een warme plek bijv. bij de verwarming onder een theedoek gaan rijzen (ongeveer 2 uur).
6. Neem vervolgens het deeg en kneed dit nog een keer door.
7. Verdeel het deeg in twee stukken en rol de deegrollen uit op de bakschaal/blik (ongeveer 3 mm dik).
8. Laat vervolgens het deeg op de bakschaal/blik nogmaals rijzen voor ongeveer 30 minuten. En verwarm de oven alvast voor op 220 graden °C.
9. Besmeer de bodem met tomatensaus en bak de bodem vervolgens ongeveer 15 minuten voor op 220 graden °C.
10. Beleg de pizza met kaas en de ingrediënten die jij graag lust en bak de pizza nog één keer af in de oven circa 7 á 8 minuten.