

Pizzadeeg basisrecept 2 bodems

Ingrediënten:

150 ml lauw water

½ zakje instant gist (3,5 gr)

½ theel suiker

250 gr bloem

½ theel zout

2 a 3 eetlepels olijfolie

Bereiding:

Roer de gist en de suiker door 50 ml van het lauwe water. Roer de bloem en het zout door elkaar in een kom en maak een kuiltje in het midden. Giet het gist mengsel er in en roer door de bloem. Giet daarna de rest van het water en de olijfolie er bij. Kneed het deeg goed met je handen door elkaar tot het niet meer plakt en elastisch begint te worden. Maak een bal van het deeg en doe deze terug in de kom en dek af met een iets vochtige schone theedoek en laat 45 min rijzen op een warme plek in het huis.