

Basisrecept verse pizza

Een eenvoudig basisrecept voor een zelfgemaakte pizza. Voeg toppings naar keuze toe en geniet.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	80 minuten

Een eenvoudig basisrecept voor een zelfgemaakte pizza. Voeg toppings naar keuze toe en geniet.

Bereidwijze

1. In een grote kom mix je het zout en de bloem samen.
2. In een kleiner bakje mix je de gist met 50 ml lauwwarm water.
3. Maak een kuiltje in het bloemmengsel en voeg hier het gistmengsel aan toe. Begin met een houten lepel te roeren terwijl je mondjesmaat de rest van het water en de olijfolie toevoegt. Als het geheel lastig wordt om te roeren kun je beginnen met kneden.
4. Kneed net zo lang tot het deeg elastisch wordt en een gladde massa ontstaat. Maak een bal van het deeg en leg deze terug in de kom
5. Maak een schone theedoek vochtig en leg deze over de kom heen. Laat het deeg voor een uur rusten op een droge warme plek.
6. Na een uur kun je van de deegbal twee ballen maken. Elke bal rol je uit tot een pizzabodem van ongeveer 3mm dik. Als je van een dikkere bodem houdt, reken dan ook extra tijd in de oven.
7. Verwarm de oven voor op 240 graden.
8. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hier je bodem op.
9. Besprenkel de pizzabodem (vooral de randen) met (chili/knoflook) olie alvorens je de passata over de bodem verdeeld.
10. Strooi nog wat Italiaanse kruiden over de saus en begin met het versieren van de pizza met je favoriete toppings.
11. Eindig met een lekkere flinke laag geraspte kaas.
12. Bak de pizza in ongeveer 10 tot 15 minuten knapperig (let op: dikker belegde pizza's hebben meer tijd in de oven nodig).

Ingrediënten

- 250 gram Type 0 pizzameel
- 4 gram gistpoeder
- 0.5 tl zout
- 150 ml water
- 2 el olijfolie
- 6 el passata
- 1 tl Italiaanse kruiden
- Optioneel: 2 el chili olie
- 200 gram kaas
- toppings naar keuze

accessoires

- houten pollepel
- schone theedoek
- oven
- bakpapier
- bakplaat