



Zelfgemaakt pizzadeeg

Een soepel basisdeeg voor zelfgemaakte pizza. Beleg het naar keuze en bak af in een hete oven.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Basisrecepten

Ingrediënten

250 gr bloem
15 gr gedroogde gist
1 kl zout
50 gr extra vierge olijfolie
1 ei
10 cl melk
1 kl suiker

Bereidingswijze

1. Los de gist op in een eetlepel lauwe melk samen met de suiker.
2. Stort de bloem in een kom en maak een kuiltje in het midden. Strooi het zout aan de buitenrand (zout breekt de gist af).
3. Giet de gist in het kuiltje en strooi er wat bloem over.
4. Klop het ei los met de rest van de melk en de olie en voeg dit beetje bij beetje toe.
5. Meng voorzichtig tot alles is opgenomen (voeg wat bloem toe als het te nat blijft).
6. Kneed het deeg 10 minuten en laat het afgedekt ongeveer 1,5 uur rijzen.
7. Kneed nog eens door en rol uit tot ronde bodems. Beleg en bak af op de hoogste ovenstand.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)