



## “Authentiek Italiaanse pizzabodems maken van echt Italiaans pizzadeeg”

Voor de pizzarette pizza's wil je hetzelfde deeg als bij de echte Italiaan. Daarom hebben we een simpel en authentiek recept voor een pizzadeeg samengesteld dat iedereen zelf kan maken.

Pizzadeeg maken voor ongeveer 15 pizzarette bodems (4 personen).

Duur: 1 uurtje

Ingrediënten voor pizzadeeg:

- 250 gram bloem
- 1/2 theelepel zout
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepels suiker
- 15 gram gist
- 1,5 deciliter lauwwarm water



### Bereiding:

(Was natuurlijk altijd je handen voordat je gaat beginnen )

**Stap 1:** Doe de gist met de suiker in een kommetje met 1,5 deciliter water en roer tot het opgelost is.

**Stap 2:** Pak een grote kom of gebruik het aanrechtblad om de zout en de bloem te mengen. Maak na het mengen een kuiltje in het midden en giet de oplossing van het gist hier in. Gooi ook de rest van het lauwarme water met de olijfolie hier doorheen.

**Stap 3:** Het deeg kneden, dit kan op 2 manieren:

#### Met de handen kneden:

*Kneed het mengsel lekker met je handen door totdat het een stevige massa wordt die niet meer aan de randen van de kom vastkleeft. Maak het aanrechtblad goed schoon en droog en bestuif het dan met een beetje bloem. Het is nu van belang om het pizzadeeg goed elastisch te kneden zodat het straks gemakkelijk uitgerold kan worden. Elastisch maken doe je door het pizzadeeg met beide handen stevig uit en op te rollen. Wanneer je dit zo'n 10 minuten doet is het deeg helemaal goed!*

#### Machinaal kneden:

*Gebruik hiervoor een mixer met deeghaken. Deze haken zijn handig omdat het deeg hier niet aan blijft hangen. Mix het mengsel met de deeghaken ongeveer 10 minuten goed door. Je ziet wanneer het deeg klaar is, dat de randen van het pizzadeeg van de randen los laten en het deeg nog een heel klein beetje plakkerig is.*

**Stap 4:** Wanneer je jouw pizzadeeg heb gekneet maak je een bal van het deeg en smeert deze lichtjes in met olijfolie. Je gaat hem nu laten rijzen en wilt niet dat hij aan de randen van de kom vastplakt. Leg de bal in een kom en dek hem af met een theedoek. Laat de bal een uur lang staan op kamertemperatuur. Je kunt ondertussen de tomatensaus maken!

**Stap 5:** Je deeg is nu klaar en kan uitgerold worden. Rol het pizzadeeg uit tot het ongeveer een halve cm dik is. Geen deegroller? Een (wijn)fles werkt ook prima! Met de uitsteekvorm kun je de juiste afmetingen voor de pizzarette bodems maken.

**TIP!:** Bodems stapelen is geen goed plan, ze gaan aan elkaar plakken!