**Pizzadeeg**

**Ingrediënten:**

* 500 gram bloem
* 1 flinke mespunt zout
* 4 eetlepels olijfolie
* 1 zakje gedroogde gist van 7 gram
* 250 ml lauw water

**Benodigdheden:**
Mengkom
Mixer
Vochtige keukendoek
Deegroller
Weegschaal
Deegsnijder of mes

**Bereiding:**

1. Weeg 500 gram bloem af (je kunt dit eventueel zeven).
2. Doe de bloem, gedroogde gist, zout en olie in de mengkom.
3. Zet de mixer (keukenmachine) aan en voeg het lauwe water toe.
4. Kneed alles tot een soepel deeg.
5. Dek de kom af met een vochtige doek.
6. Laat het deeg 45 tot 60 minuten rijzen op een warme plek totdat het volume verdubbeld is.
7. Haal het deeg uit de kom en verdeel het in ongeveer 4 porties (afhankelijk van de bakplaat)
8. Bestrooi het deeg met wat bloem en rol dit uit tot een lap van 3 mm dik met de deegroller.

Tips:

Je kunt tarwebloem of ook eventueel "00" bloem gebruiken.

Je kunt de gedroogde gist ook vervangen door 20 gram verse gist. Dan eerst de verse gist oplossen in het lauwe water en alle andere stappen zijn hetzelfde.

Je kunt al het deeg uitrollen en kleine rondjes uitsteken. Bestrooi ieder rondje met wat bloem om plakken te voorkomen.

Serveren: Tja lekker eigengemaakte pizza maken! Leef je uit met wat jij lekker vindt. Beleg de pizza niet te dik want dan wordt de bodem niet gaar.

Bewaren: Je kunt het deeg ongeveer 3 dagen in de koelkast bewaren. Invriezen kan ook maar dan moet het deeg langer rijzen.