zelfgemaakt pizzadeeg

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Moeilijk

Ingrediënten

400 gram tarwebloem (+ extra)
100 gram semolabloem
1⁄2 theelepel zout
7 gram gedroogde gist
325 ml water (lauw)
1⁄2 eetlepel blonde suiker
olie

Bereidingswijze

1. **Zeef de twee soorten bloem op een werkvlak en voeg het zout toe. Maak een kuiltje in het midden. Los de gist op in 325 ml lauw water met de suiker. Laat enkele minuten staan en giet in het kuiltje. Begin alles te mengen met een vork: maak cirkelvormige bewegingen vanaf het kuiltje naar de buitenkant.**

2. **Zodra alles is gemengd, kun je beginnen kneden met je handen. Kneed minstens 10 minuten, tot je een zacht, elastisch deeg hebt. Leg het deeg in een kom die lichtjes met olie is ingesmeerd. Dek af met plasticfolie. Laat minstens een uur rijzen op een warme plek, of tot het deeg is verdubbeld. Verdeel het deeg in 4 ballen. Bestrooi met een beetje bloem en laat nog 15 minuten rijzen onder plasticfolie.**

3. **Rol elke bal deeg uit tot een dikte van ½ cm. Doe dat op een licht bebloemd oppervlak.**

4. **Werk af met een topping naar keuze en zet 10 minuten in een op 230 °C voorverwarmde oven.**