Pizzadeeg

Ingrediënten (4 degen)

- 530 gr bloem tipo-00
- 8 gr verse gist
- 3 dl lauw water
- 0.5 el. zout

Omschrijving

1. Doe een deel van het water (25 °C - 30 °C) apart in een kom en los de verse gist hierin op.
2. Wanneer de gist is opgelost mag je dit bij de rest van het water toevoegen.
3. Plaats de bloem-00 op een werktafel. Meng het zout met de bloem een maak een kuiltje in het midden.
4. Voeg beetje bij beetje het water erbij en kneed het geheel tot één grote bol.
5. Laat het deeg 1 uur rusten vooraleer bollen te maken.
6. Gebruik olijfolie om pizzabollen van +- 250gr te maken.
7. Laat de pizzabollen 4 uur rusten
8. Tip: beleg de pizza's niet te veel. Gebruik bv: mozzarella, ham, champignons en wat verse rucola op het einde.
9. Bakken maar!