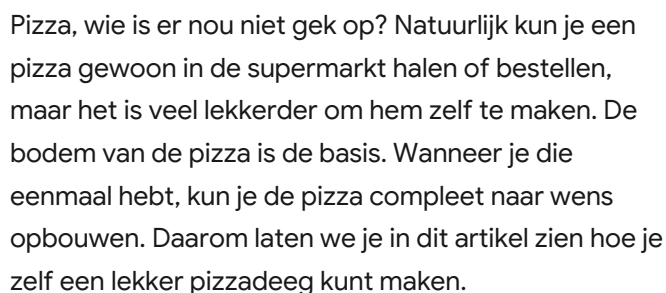




⌚ ± 0.5 uur

 ± 1 uur

 4 personen



- 360 gram witbrood bloem;
- 9 gram gist;
- 1 theelepel zout;
- 1 theelepel suiker.

- 3 theelepels olijfolie;
- 320 milliliter water.

1. Roer het water, de gist en de suiker door elkaar heen.
2. Dek de kom af en laat het mengsel zodoende 5 minuten staan.
Let op! Het water moet gaan schuimen.
3. Meng de bloem, zout en olijfolie door elkaar heen.





écht alles om te bakken

4. Voeg het gistmengsel aan de bloem toe.
5. Kneed het in 8 minuten tot een glad deeg.
6. Vorm een mooie bal van het deeg.
7. Vet een kom in en leg de deegbal hierin.
8. Laat het deeg ongeveer 1 uur rijzen.
9. Verdeel het deeg in kleine balletjes.

Handige informatie

Verschillende mogelijkheden

Nu je pizzadeeg hebt gemaakt, wil je er uiteraard een pizza van maken. Met dit recept heb je genoeg deeg voor 4 pizzabodems. Je kunt ervoor kiezen om gelijk 1 of meerdere pizza's te maken. Je kunt er ook voor kiezen om het deeg in te vriezen voor later gebruik. Hieronder leggen wij per optie uit hoe je het beste te werk kunt gaan. Lees dus snel verder!

Het invriezen van het pizzadeeg

Wil je nog geen pizza's maken van het pizzadeeg? Dan kun je het deeg ook heel goed invriezen. Verdeel het deeg in 4 gelijke ballen bestuif elke bal met wat bloem. Hiermee voorkom je dat de ballen na het ontdooien gaan plakken. Doe daarna elke bal in een diepvrieszak en stop de zak in de vriezer. Je kunt het deeg dan ongeveer 3 maanden bewaren. Wanneer je het deeg wilt gebruiken, kun je het een nacht onder een vochtige doek in de koelkast ontdooien. Kneed het deeg nog eens door en laat het minstens een half uur rijzen. Daarna kun je er een pizza van maken.

Het invriezen van de pizzabodems

Uiteraard kun je ook heel goed eerst pizzabodems van het deeg maken en deze invriezen. Volg de eerste 3 stappen van onderstaand stappenplan voor het maken van de bodems. Bestuif daarna elke bodem met wat bloem, zodat je voorkomt dat de bodem na het ontdooien gaat plakken. Wikkel elke bodem in plasticfolie en stop ze in de vriezer. Je kunt de pizzabodems zodoende 3 maanden bewaren. Haal de bodems een nacht voor gebruik uit de vriezer en laat ze in de koelkast ontdooien. Na het ontdooien, zijn ze gelijk klaar voor gebruik.

Deel jouw ervaringen met dit pizzadeeg recept met ons!

Heb jij met deze stappenplannen zelf from scratch een pizza gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd hoe deze is geworden! Uiteraard zijn wij ook erg benieuwd naar hoe jij het vond om zelf met dit recept pizzadeeg te maken. Vond je dit lastig of makkelijk en de moeite waard? Deel jouw ervaring met ons in jouw stories op Instagram. Dat kun je doen door een foto van jouw pizza(deeg) te maken en ons te taggen met [@baktotaal](#). Als je ons tagt,





écht alles om te bakken

kunnen wij jouw story zien én delen op ons eigen account.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Witbroodmix 1kg (Art.nr.: DH09)
- 1 x Bruggeman Desem & Gist (5x20gr) (Art.nr.: DH334)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)

