

Pizzadeeg maken (basisrecept)

Zelf pizzadeeg maken is ontzettend makkelijk en het kan niet misgaan als je het recept stap voor stap volgt.

Ingrediënten

- **300 ml** water
- **1 eetlepel** suiker
- **7 gram** gedroogde gist
- **500 gram** bloem (type '00' of Italiaans pizzabloem)
- **25 gram** olijfolie
- **12 gram** zout

Bereidingswijze

- 1 Stap 1: Meng het water, de suiker en de gist in een ruime kom. Laat dit een paar minuten staan tot het gaat schuimen.
- 2 Stap 2: Doe hier vervolgens de bloem bij samen met de olijfolie en kneed er een soepel deeg van. Voeg tijdens het kneden pas het zout toe.
- 3 Stap 3: Haal het deeg uit de kom, maak er een bol van en vet de kom in met een beetje olijfolie. Doe de bol erin en draai om zodat hij rondom bedekt is met een dun laagje olie.
- 4 Stap 4: Dek de kom af en laat het deeg nu 1 uur rijzen of tot het in hoeveelheid verdubbeld is.
- 5 Stap 5: Daarna verdeel je het deeg op een licht bebloemd aanrecht in 4 gelijke bollen. Bol het deeg strak op en zorg dat je de bollen iets bestuift met wat bloem.
- 6 Stap 6: Laat vervolgens 30-45 minuten rijzen.
- 7 Stap 7: Verwarm de oven voor op 250 graden (boven- en onderwarmte) met een pizzasteen in het geval dat je die hebt. Bedek een houten (snij)plank met een beetje bloem.
- 8 Stap 8: Druk elk bolletje met je handen uit tot een mooie ronde, middelgrote pizza met opstaande randjes.
- 9 Stap 9: Verdeel er saus en beleg naar wens over en bak de pizza in ca. 11-13 minuten goudbruin en gaar.

Tips

- Strooi wat semolina op de plank waarmee je de pizza in de oven schuift om te voorkomen dat hij aan de plank blijft plakken.

Toegevoegd door Matthieu | Bron: https://www.eefkooktzo.nl/pizzadeeg/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_term=2026-10-12&utm_campaign=5+x+Makkelijke+maaltijden+