



Bijgerechten

Overige

## Zelfgemaakt pizzadeeg

Voor 1 persoon

### Ingrediënten

500 gram patisseriebloem  
300 milliliter water (lauw)  
1 theelepel gedroogde gist  
1 eetlepel olijfolie  
1 theelepel zout

### Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten, behalve het water, in een kom en doe er het water langzaam bij. Kneed tot een soepel deeg.

Vorm een bol van het deeg, leg in de kom en dek af met vershoudfolie. Laat 40 minuten rijzen.

Kneed opnieuw en rol het deeg uit. Je kan de pizzabodem nu beleggen en 10 à 15 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 220°C.

#### Tips:

- [Het lekkerste beleg voor op je pizza's.](#)
- [Inspiratie voor een pizza party bij je thuis.](#)

### Keukenbenodigdheden

Oven

