

Meer zin in pizza? Maak hem zelf!

Pizza kun je heel eenvoudig zelf maken en met veel lekkere en verschillende ingrediënten erop. Wat vind jij lekker op je pizza? Denk maar aan tomaatjes, mozzarella, hamreepjes, ananas, salami en paprika. Maar eerst moet de pizzadeeg worden gemaakt en hiervoor heb je nodig:

- *500 gram bloem**
- *250 ml lauw water**
- *1 zakje gist (7 gr)**
- *2 theelepels zout**
- *4 eetlepels olijfolie**

- 1. Meng de bloem, het zout, olie en gist in een kom en roer dit even door elkaar. Voeg dan 200ml water toe en kneed alles tot een soepele deeg.**
- 2. Voeg beetje bij beetje het resterende water toe totdat er een mooie deeg ontstaat wat niet te nat (kleverig) is. Dit kan eventueel met behulp van een keukenmachine.**
- 3. Dit kan eventueel met behulp van een keukenmachine met deeghaken. Dek de kom af met een doek en laat de deeg ongeveer 45 min. Rijzen.**
- 3. Maak balletjes pizzadeeg voor elke pizza, bestrooi deze met bloem en leg ze op een schaal..**
- 4. En beleggen maar!**
- 5. Hmmmm dat wordt smullen :-) Eet smakelijk!**