

Authentieke Italiaanse pizza



Ingrediënten

- 100g pizzabloem
- 50ml water
- 10g verse gist of 5g droge gist
- 1el olijfolie
- griesmeel (om het deegstuk in uit te rollen)

Werkwijze

1. Meng alle ingrediënten tot een stevig beslag (deegstuk voor 1 pizza).
2. Dek het deeg af met huishoudfolie en laat 60 minuten rusten.
3. Respecteer de 60 minuten rijstijd, zo bekom je een soep uitrolbaar deeg met een krokant korstje.
4. Bestrijk met een laagje tomatensaus en garneer de pizza naar keuze.
5. Bak in een voorverwarmde oven op 220°C gedurende 10 à 12 minuten.
6. Besprenkel met een beetje olijfolie of bestrooi met reepjes Italiaanse ham en rucola ter afwerking.