



1 Los de gist op in het water.



2 Weeg de bloem af en leg ze in het midden van de houten plank (op tafel of in een kom). Maak een kuiltje in het midden van de bloem.



3 Giet het gistmengsel in het kuiltje. Strooi steeds wat bloem in het water tot een pap. Maak de pap dikker en dikker tot je een deeg verkrijgt.



4 Knead het deeg tot het soepel is.



5 Voeg tijdens het kneden twee eetlepels olijfolie toe en zout naar smaak.



6 Bol het deeg op en laat 15 minuten rijzen. Bedek het deeg met een handdoek.

Planeetpizza

Hoe ga je te werk?

- ### Benodigheden:
- ◆ 200 gr bloem
 - ◆ 100 gr water
 - ◆ 18 gr verse gist
 - ◆ 2 eetlepels olijfolie
 - ◆ Snuifje zout
 - ◆ Tomatensaus
 - ◆ Mozzarellakaas
 - ◆ Emmentaler
 - ◆ Peper en zout
 - ◆ Oregano
 - ◆ Deegrol
 - ◆ Lepel
 - ◆ Maatbeker
 - ◆ Weegschaal
 - ◆ Handdoek



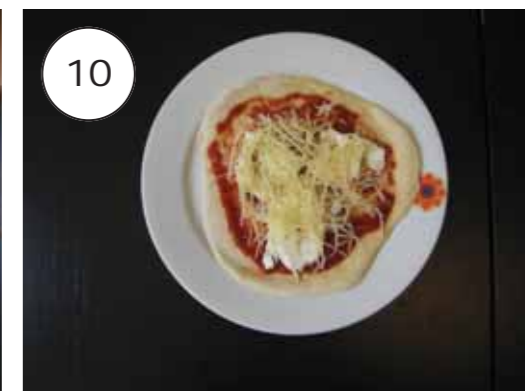
7 Strooi wat bloem uit op de tafel. Als je kleinere pizza wilt, verdeel je het deeg eerst in stukken.



8 Duw het deeg plat.



9 Rol het deeg met een deegrol uit tot een platte bodem. Neem een bakplaat of schotel en strooi er wat bloem over. Leg het pizzadeeg er op



10 Beleg je pizza met een laagje tomatensaus, mozzarellakaas en emmentaler. Werk af met wat oregano en peper.



Bak de pizza gedurende 15 min. in de oven.