

# Pizzadeeg

## Ingrediënten

- 14 gram verse gist
- 1 theelepel suiker
- 250 gram bloem
- 2 eetlepels olijfolie
- een halve theelepel zout

## Werkwijze

1. Los de gist en de suiker in 1 deciliter lauw water op in een kommetje; laat het mengsel 10 minuten staan en roer er een glad papje van.
2. Doe de bloem in een kom, maak een kuiltje in het midden en schenk de gistoplossing erin. Schenk er 3 eetlepels lauwwarm water bij en de olie en strooi het zout over het meel. Meng alles door elkaar en kneed het vervolgens in 10 minuten tot een elastisch deeg.
3. Vorm van het deeg een bal en leg het in een kom. Dek de kom af met een vochtige doek en laat op een warme plaats 30 tot 45 minuten rijzen.
4. Verwarm de oven voor op de hoogste stand.
5. Rol van het deeg met de deegroller een vierkante lap en leg deze op een ingevette bakplaat. Beleg met de tomatensaus en de vulling.
6. Plaats de pizza 10 minuten in het midden van de oven.