

Pizza

Ingrediënten:

500 gram bloem (het liefst Italiaanse bloem type 00, anders patentbloem)
7 gram gedroogde gist
10 gram zout
275 ml lauwwarm water
2 el olijfolie

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar
4. Doe alle ingrediënten samen in een kom en meng het met je handen tot een samenhangend deeg
5. Kneed het deeg daarna 10 minuten door. Laat het vervolgens 15 minuten rusten
6. Vervolgens verdeel je het deeg in 4 gelijke delen. Maak er bolletjes van
7. Laat het deeg afgedekt met een iets vochtige theedoek op kamertemperatuur 1 uur rijzen
8. Als het uur voorbij is verwarm je de oven op 250 graden. Als jouw oven niet tot 250 graden gaat zet je de oven op zijn warmste stand
9. Bestrooi je werkbank met bloem en rol het deeg uit (met je handen of met een deegroller) tot een mooie dunne pizza. Leg dan de onbelegde pizza op een stuk bakpapier, dan schuif je 'm straks zo de oven in!
10. Beleg de pizzabodem met saus en toppings naar keuze en bak de pizza in zón 10 tot 15 minuten. Hou je pizza in de gaten, de baktijd kan per oven verschillen!

Tomatensaus op je pizza? Gebruik hiervoor Heinz Tomato Frito óf wat overgebleven tomatensaus van je ma haar macaroni/spaghetti. Beleg de pizza vervolgens met heerlijke groentes, salami, mozzarella en kaas!

Groetjes Kids Kitchen

