

**Pizza  
bodem**

## Pizza Bodem

deeg:

500 gram patentbloem, 1 zakje gist (dr. Oetker) ,2 tl zout, 3 el olijfolie, 350 ml lauw water

Vulling:

Bloem, olie, pizzasaus, beleg voor op de pizza (3-4 soorten)

### Hulpmiddelen

Fijne zeef, grote kom, bakpapier, deegroller, 1 [bakplaat](#) (90 cm) of 2 kleine bakplaten.

## Vorbereiding

Boven grote kom bloem in zeef overdoen. Zeef heen en weer bewegen zodat de bloem erdoorheen valt. Zakje gist boven kom leegschudden en met vork gelijkmatig door de bloem scheppen. Over bloem 2 tl zout strooien. Met vuist een diep kuiltje in bloem maken en hierin olijfolie en 350 ml lauw water gieten. Met 1 hand vanuit het kuiltje met ronddraaiende beweging olie en water door de bloem mengen, tot samenhangend deeg ontstaat. Indien nodig wat water toevoegen. Bloem over werkvlak uitstrooien en deegbal erop leggen. Deeg doorkneden en telkens met handpalm platduwen, zodat het na ca. 10 min. soepel, glanzend en elastisch is. Deegbal in met olie ingevette kom leggen en afdekken met een natgemaakte theedoek. Kom op een warme plek zetten en deeg minstens 1 uur laten rijzen tot het volume verdubbeld is.

## Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 250 graden. Deeg in kom wat platter drukken. Deegroller met bloem bestuiven en deeg tot rechthoekige lap uitrollen. Bakplaat bedekken met bakpapier. Deeglap met knokkels van de hand op 1 cm van de rand indrukken, zodat bollere rand ontstaat. Deeg bestrijken met pizzasaus en beleg (3-4 soorten) erover verdelen. Pizza in over in 10-12 min. bakken, tot pizza goudbruine randen heeft, gaar en krokant is.