

Kaatjes receptenrubriek

Gezonde en visuele recepten
met weinig ingrediënten

Pizza

Ingrediënten:

500 gram bloem

1/4 theelepel gedroogde gist

3 dl water



1. De ingrediënten voor de pizzabodems.



2. Meet iets meer dan 3 deciliter water af.



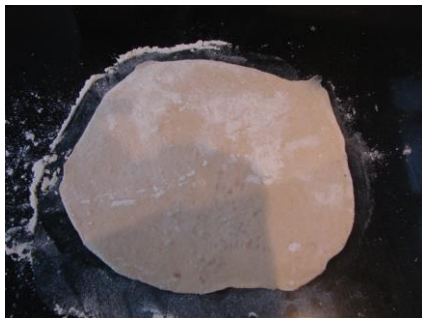
3. Kneed een deeg van de bloem, de gist en steeds een beetje meer water.



4. Laat het deeg 15 minuten rijzen. Kneed het dan nog eens. Laat het deeg dan 4 uur rijzen.



5. Laat het deeg rijzen op een warme plek. Doe een doek over de kom.



6. Rol het deeg dun uit. Je hebt genoeg deeg voor 4 pizza's.



7. Maak een randje aan de pizza's.



8. Smeer de pizza's in met puree of saus van tomaten.



9. Kies je eigen beleg. Doe niet te veel beleg op de pizza's. Ze moeten krokant worden.



10. Bak de pizza op 240 of indien mogelijk 300 graden Celsius. Het bakken duurt 5 tot 10 minuten.



10. Een pizza kun je ook knippen met een schaar. Eet smakelijk!