

## Pizzadeeg met gist (verse of droge)

Voor 2 pizza's

Let op, voor pizzadeeg neem je geen patisseriebloem maar broodbloem. Ik heb succes met de biologische bloem van Carrefour of Delhaize, dat is **witte tarwebloem** met een hoger eiwitpercentage.

Heb je toch geen andere bloem in huis, pas dan je hoeveelheid water aan, een bloem met lager eiwitpercentage neemt minder water op.

**250g water**

**6g verse gist** (of 2 g droge gist)

**1 eetlepel olijfolie**

**380g bloem**

**10g zout**

Ann  
Koekapan

- Doe het **water** in een kom en voeg de **gist** toe. Roer er de **olijfolie** onder.
- Doe er je **bloem** bij en daar **bovenop het zout**. Meng alles goed tot er nergens nog droge bloem in je kom te bespeuren valt. Tip: meng met één hand, zo heb je het andere hand vrij om je kom vast te houden.
- Als je deeg gemengd is, **dek je de kom af** met een vochtige handdoek of douchekapje en laat je het deeg een 15tal minuutjes rusten.
- **Kneed** na 15 minuutjes je deeg goed door, **circa 5 minuten**.
- Dek weer af en laat een **uurtje op kamertemperatuur** rusten.
- Vouw nu de 4 hoeken van je deeg over zichzelf (stretch & fold) en vorm met je handen een **bal van het deeg**.
- **Vet je kom in** en leg er je deeg op, bestrijk ook de bovenkant van je deeg met een beetje olijfolie en zet afgedekt weg.
- Je zet het op kamertemperatuur (20-23°C) (of in de frigo bij heet weer) weg voor een 16 à 18 uur.
- Stort je gerezen deeg op een met bloem bestoven werkblad en **verdeel in 2 gelijke delen**.
- **Maak van elk deel een mooie bal**, bedek eventueel met een vochtige handdoek en laat nog even rusten.

**OF**

- Verdeel je deeg en leg het in een mooi opgebolde bal in een plasticen doos en zet in de frigo. Je kan je deeg zo een nacht (en dag) bewaren tot je gaat bakken.

Je kan je de pizza op een pizzasteen in de hete oven bakken maar het lukt ook prima in een gietijzeren pan.

**Voor de oven**

- Verwarm de oven, vóór op **240°C** (of de hoogste stand van je oven).
- Schuif ook dadelijk je **pizzasteen** (of bakplaat) in de oven en verwarm die mee voor minstens 15 minuten.
- Bestrooi een **pizzaschep (plankje)** met Semolina di grano duro (**tarwegriesmeel**), zo glijdt je pizza gemakkelijker van de pizzaschep op de pizzasteen.
- Beleg je pizza met een **tomatensaus** (zorg dat ze niet te waterig is) en vervolgens met mozzarella en **gedroogde oregano, hét pizzakruid**. Of laat je fantasie de vrije loop. Wij gebruiken bij ons thuis ook graag een paar dungseden maantjes ui en

een beetje extra gemalen kaas. Maar less is more! Anders wordt je pizza te vochtig en bakt je bodem niet zo goed.

- Schuif je belegde pizza in de oven, niet twijfelen, gaan met die 'pizza' en **bak, naar gelang de temperatuur van je oven voor 8 à 10 minuten.**

#### ***Pizza in een ijzeren pan***

- Wrijf een **gietijzeren pan van 26 cm** in met een beetje **olijfolie** en verhit de pan op het vuur.
- Zet je beleg klaar.
- Bestuif je werkblad met bloem en druk of rol je pizza uit. Rek de bodem zachtjes, zonder scheuren tot de gewenste grootte en **leg in de hete pan.**
- Zodra de pizza gaat **bubbelen en aan de onderkant goudbruin** wordt is hij hard genoeg om te beleggen. Ook hier, geen te vochtige tomatensaus, dan wordt je bodem slap.
- Zet de pan vervolgens **3 à 4 minuten in een hete oven (250°C) en bak onder de grill.**

*Bewerkt door Ann Koekepan met het boek van Franco Manca als inspiratie.*

**Veel succes met het recept!** Als je een recept van Ann Koekepan maakt, hou me op de hoogte, je mag op sociale media gerust een **@annkoekepan** of **#annkoekepan** zetten, dat doet mij plezier. Die tag maakt ook reclame voor mij maar ik kijk ernaar uit even te komen piepen naar wat jij maakt!

Wil je deze pizza graag maken met mijn persoonlijke begeleiding? Check dan even mijn [youtube filmpje](#) over deze pizza.

Tot binnenkort!