



Thermomix pizzadeeg

Ingrediënten

- 1 zakje of 7 gr droge gist
- 300 gr pizzameel (type frans krokant)
- 100 gr harde tarwegriesmeel
- 220 gr lauw water
- 1/2 eetlepel zout
- 30 gr olijfolie

Instructies

- Voeg 220 gr lauw water toe aan de mengbeker samen met de gist 1 minuut / 37 graden/ snelheid 1,5
- Voeg vervolgens de bloem, de tarwegriesmeel, olijfolie en zout toe 2 minuten/deegfunctie
- Doe wat olijfolie of bloem op je aanrecht en haal de deeg uit de mengbeker. Leg de deeg op je aanrecht met een vochtige keukendoek over en laat 30 tot 40 minuten rijzen.
- Scheur van het gerezen pizzadeeg een bolletje af ter grootte van een tennisbal
- Bestrooi het werkoppervlak met wat bloem en neem de deegrol. Rol het deeg tot een dunne ronde lap van zo'n 30 cm doorsnede.
- Beleg je pizza met wat je zelf wilt
- Bak de pizza op 200 graden ongeveer 20-30 minuten afhankelijk van je oven.