**Basisrecept Pizzadeeg (voor 2 Pizza's)**

**Ingrediënten**

* 1,5 deciliter handwarm water (40 graden Celsius)
* 1/2 zakje instant gistkorrels (of 15 gram verse gist)
* 1 theelepel suiker
* 250 gram bloem
* 1/2 theelepel zout
* 2-3 eetlepels olijfolie

**Bereiding**

* Doe de gist in een kommetje en los de gist met de suiker op in een 1/2 deciliter van het water. Roer het mengsel glad.
* Meng de bloem en het zout in een beslagkom door elkaar. Maak een kuiltje in het midden en schenk hierin de gistoplossing. Schenk de olie en de rest van het water erbij.
* Meng het pizzadeeg met de hand of machinaal tot een samenhangende massa die van de wand van de kom loslaat.

**Met de hand kneden**

* Neem het pizzadeeg uit de kom en kneed het op een met bloem bestoven ondergrond:
* Rol het pizzadeeg met één hand zodat een korte rol ontstaat
* Draai het pizzadeeg een kwartslag en vouw het dubbel
* Herhaal dit tot het pizzadeeg soepel en elastisch is (ongeveer 10 minuten)

**Machinaal kneden**

* 5-10 minuten met een mixer of keukenmachine met deeghaken
* 2-3 minuten met een foodprocessor. Voeg de gistoplossing en de rest van het vocht via de vulschacht toe terwijl de machine draait. Het deeg is goed als het nog enigszins plakkerig aanvoelt en een schone wand achterlaat in de mengkom.
* Maak van het pizzadeeg een bal en laat hem afgedekt een uur rijzen op een warme plek.
* Verdeel het deeg in twee porties en maak van elke portie een bal
* Bestuif het werkblad met bloem en rol het pizzadeeg uit tot een cirkel met een diameter van 20 centimeter
* Leg het pizzadeeg op een bakplaat en maak de randen iets dikker zodat de saus er niet af kan lopen

**Hoe zie ik of het deeg goed is?**

Het pizzadeeg is goed als het niet de droog en niet te nat is. Maar hoe weet je nu dat het perfect is? Goed pizzadeeg voelt plakkerig aan, maar laat geen sporen achter op de wand van de kom of op je handen. Het deeg moet net zo plakken als een geel post-it notitieblaadje. Dat plakt wel, maar laat direct los zonder sporen achter te laten. Als het deeg te plakkerig is kun je wat bloem toevoegen. Is het deeg te droog, voeg dan wat water toe.

**Met de hand of met de keukenmachine kneden?**

De meningen zijn verdeelt over wat de beste methode is om pizza deeg te kneden. Machinaal of met de hand. Officieel Napolitaans pizzadeeg moet met de hand worden gekneed. Bovendien is zelf kneden leuk om te doen. Veel kenners zweren echter bij machinaal kneden, omdat de ingrediënten dan veel beter gemengd worden. Daardoor ontstaat een homogener deeg waarin de gluten zich beter ontwikkelen. Beide methoden kunnen een prima deeg opleveren. Kies zelf voor de methode die je eigen voorkeur heeft.

**Bakkersgist of kant-en-klare gist?**

In veel recepten voor pizzadeeg wordt verse bakkersgist gebruikt. Bakkersgist is echter niet altijd makkelijk te krijgen en bovendien is het helemaal niet nodig om verse gist te gebruiken. Droge instant gist is in elke supermarkt verkrijgbaar in kleine zakjes bij de bakspullen. Deze gist is uitstekend te gebruiken voor pizzadeeg. Ook hoeft instant gist niet geactiveerd te worden zoals verse gist. De instant gist kan direct door de bloem gemengd worden.

**Pizzadeeg zonder gist**

Doordat je gist gebruikt voor pizzadeeg, heeft het tijd nodig om te rijzen. Echt pizzadeeg kun je niet zonder gist maken. Maar heb je weinig tijd, of wil je geen gist gebruiken dan kun je ook kant-en-klaar deeg gebruiken. In de supermarkt kan je diepvries deeg voor hartige taart krijgen. Daarmee kun je de ovenplaat bedekken, of je kunt de plakjes ontdooien, opstapelen en uitrollen met een deegroller.