

## Pizzadeeg GLUTENVRIJ

4p		Benodigdheden	Bereidingswijze
300 g	= 100%	Bloem GV (Schar C of broodmix)	<p>Meng alle ingrediënten in een keukenmachine met een deeghaak gedurende 5 minuten.</p> <p>Laat het deeg in de kom gedurende 1 uur rijzen onder een vochtige theedoek.</p> <p>Bestrooi het deeg met wat bloem en kneed het deeg op de werkbank plat. Rol met hulp van een deegrol een kwart gedeelte van het deeg oud tot een dunne pizza bodem.</p> <p>Bak pizzabodem voor gedurende 4 minuten in een pizza oven van 200 °C.</p> <p>Beleg daarna de pizza naar keuze en bak verder af in 4-5 minuten op 250 °C.</p> <p><b>TIPS:</b></p> <p>Lange koude gisting geeft nauwelijks rijzing door afwezigheid van gluten. Voeg daarom suiker toe en voldoende gist</p>
180 g	60 %	Water lauwwarm	
3 g	1 %	Zout	
7 g	2 %	Gist	
12 ml	4 %	Olijfolie	
12 g	4 %	Suiker	

