



# Korenmolen “De Oude Molen”

Oudemolensedijk 16 Fijnaart.(gem.Moerdijk)



## Oude Molense Pizza

### Ingrediënten:

- Inhoud zakje pizzamix.
- Zakje gist (bijgesloten)
- 250 ml lauw warmwater
- 1 eetlepel olijfolie

### Bereiding

Meng de ingrediënten.

Kneed het deeg met beide handen ongeveer 10 minuten.

Als het deeg niet meer kleeft en elastisch is, ben je klaar met kneden.

Afhankelijk van de meelsoort, maar ook van de temperatuur van je handen, kan het deeg te nat of te droog zijn.

- Is je deeg te droog? Voeg dan telkens 1 el water toe, totdat je deeg elastisch aanvoelt en geen scheuren vertoont.
- Is je deeg te nat of te plakkerig? Voeg dan steeds een klein beetje meel toe aan je deeg, totdat je het niet meer kleeft.

Het pizzadeeg is bijna klaar.

Het deeg moet alleen nog rijzen. Leg de deegbal in een ruime, grote kom. Dek de kom af met een vochtige theedoek. Laat het deeg vervolgens minstens 2 uur op kamertemperatuur rijzen. Je kunt het deeg ook de avond van te voren bereiden zodat het deeg een hele nacht kan rijzen. Het deeg kan wel dubbel zo groot worden

Het pizzadeeg is nu klaar om uitgerold te worden.

Bestuif het werkblad met meel zodat de pizzabodem niet aan het werkvlak blijft plakken. Druk met je handen het deeg uit totdat je de gewenste dikte en vorm van de bodem hebt.

Leg het deeg op een bakplaat of op een bakpapier en dan op een rooster. De randen van de pizza werk je af door met je vingertoppen het deeg stevig richting boven aan te duwen. Hierdoor ontstaat er een mooie hoge rand om de pizza.

Nu je een mooie pizza gemaakt hebt hoef je het deeg alleen nog, naar smaak, te [beleggen](#), in de oven te doen, even te wachten en klaar is je pizza! Op bijna alle pizza's komt als eerste een laagje [pizzasaus](#), kaas en dan de rest van de ingrediënten. Vervolgens mag de pizza in de [pizza oven](#). Een echte pizzaoven wordt veel heter dan een gewone oven waardoor je een heerlijke, krokante bodem krijgt. Heb je geen pizzaoven? Stop dan de pizza ongeveer 10 minuten op 250 °C in de gewone oven.

Tip kijk voor de saus en beleg op [www.pizzadeegmaken.nl](http://www.pizzadeegmaken.nl)