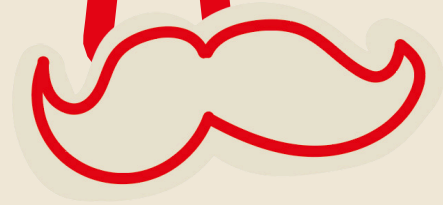


# RECEPT

## pizzadeeg



### INGREDIËNTEN

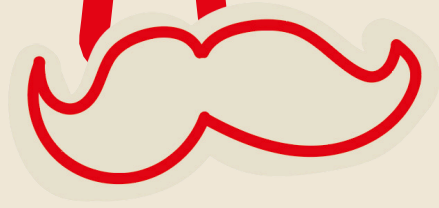
- 250 ml. water
- 350 gr. bloem
- 5 gr. gist
- 7 gr. zout
- scheutje olijfolie

### BEREIDING

1. Los de gist op in een beetje water, voeg de rest van het water toe.
2. Meng bloem en zout er geleidelijk door. Kneed tot een samenhangend deeg.
3. Vorm een bol, vet een kom in met olie, leg het deeg erin en draai even rond.
4. Dek af en laat 2 uur rijzen op een warme plek.
5. Bestuif je werkblad met bloem.
6. Rol het deeg uit, vouw het telkens dubbel en draai een kwartslag, zo'n 10 min lang.
7. Vorm bollen, rol uit tot cirkels en beleg je pizza. Houd de randen vrij.
8. Eetsmakelijk en geniet!

# RECEPT

## brooddeeg



### INGREDIËNTEN

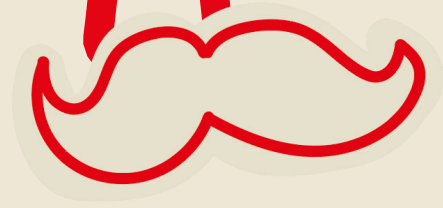
- 500 g bloem
- 7 g droge gist
- 300 ml lauwarm water
- 10 g zout
- 1 el olijfolie (optioneel)

### BEREIDING

1. Los de gist op in het lauwarme water.
2. Voeg bloem en zout toe, meng tot een deeg.
3. Kneed 10–15 min tot het deeg soepel is.
4. Vorm een bol, leg in een ingevette kom, dek af en laat 1 uur rijzen.
5. Sla het deeg door, vorm tot brood en leg in een ingevette vorm of op een bakplaat.
6. Laat nog 30–45 min rijzen.
7. Bak 30–35 min op 220°C tot het brood hol klinkt als je erop klopt.
8. Eetsmakelijk en geniet!

# RECEPT

## focaccia



## INGREDIËNTEN

- 500 g bloem
- 7 g droge gist
- 300 ml lauwwarm water
- 10 g zout
- 50 ml olijfolie
- Verse rozemarijn, zeezout, cherrytomaatjes

## BEREIDING

1. Maak een deeg zoals bij brood (zie recept brooddeeg).
2. Laat rijzen, druk het plat in een ingevette bakplaat.
3. Duw tomaatjes en rozemarijn in het deeg, besprenkel met olie en zeezout.
4. Bak in de hete pizzaoven tot goudbruin (± 12 min).
5. Eetsmakelijk en geniet!