



## Luchtig Pizzadeeg

Deeg dat net zo veel drama mag hebben als jij, maar wel luchtig eindigt

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

20 min

TOTAAL

45–60 min rijzen + 20  
min rusten + 10–12  
min bakken

NIVEAU

Easy

2 pizza's (26–28 cm)

### INGREDIËNTEN

|        |                         |     |                                 |
|--------|-------------------------|-----|---------------------------------|
| 320 g  | bloem                   | 6 g | fijn zout                       |
|        | sterke witte of tipo 00 | 4 g | kristalsuiker                   |
| 210 ml | water                   | 7 g | olijfolie                       |
|        | lauwwarm, 35–40 °C      |     | plus extra om in te vet-<br>ten |
| 5 g    | droge gist              |     |                                 |

### BENODIGDHEDEN

- grote mengkom
- keukenweegschaal
- deegschrapper of spatel
- schone theedoek of folie
- oven met bakplaat of pizzasteen
- bakpapier

"Het recept zei dat het deeg voor drie pizza's was. Ik vond twee grote logischer. De derde pizza werd een proeflap op rare uren. Die tel ik niet mee."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE  
VERSIE

## FASE 1 · VOORBEREIDING

1

### VERWARM

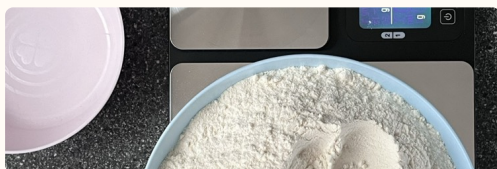


Verwarm de oven later pas naar 230–250 °C zodra de deegbollen rijzen. Laat je bakplaat alvast in de oven liggen voor extra bodemhitte.

TIP Een koude oven geeft een bleke, slappe bodem. De plaat voorverwarmen is geen luxe — dat is hoe je die knapperige onderkant krijgt.

2

### WEEG

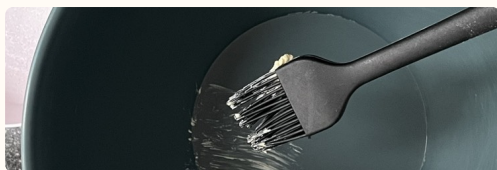


Weeg bloem, water, gist, zout, suiker en olie nauwkeurig af in aparte bakjes.

TIP Schrijf je hoeveelheden desnoods op — rekenfouten smaken zelden goed en pizzadeeg vergeeft minder dan cakebeslag.

3

### BEREID



Vet een grote mengkom licht in met olijfolie en leg een theedoek klaar.

LET OP Een droge kom laat het deeg vastplakken en scheuren bij het uitnemen. Twee seconden invetten scheelt straks een kwartier repareren.

## FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

### MENG



Klop water, gist en suiker samen, voeg bloem en zout toe en kneed tien minuten tot een glad, soepel deeg.

LET OP Extra bloem strooien als het deeg plakt maakt het later taai en compact. Werk met licht ingevette handen als je niet meer weet waar je deeg eindigt en jij begint.

5

### VORM

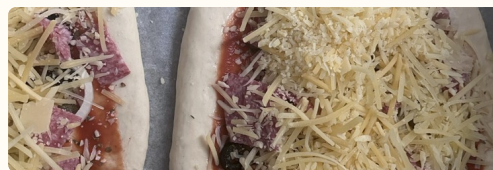


Laat het deeg 45–60 minuten verdubbelen in de ingevette kom, verdeel dan in tweeën, bol op en laat nog 20 minuten rusten onder een theedoek.

TIP Die tweede rustpauze maakt uitrekken veel makkelijker en scheurt-vrij. Overgeslagen? Dan springt je deeg als elastiek terug en weet je hoe een koppig kind voelt.

6

### BAK



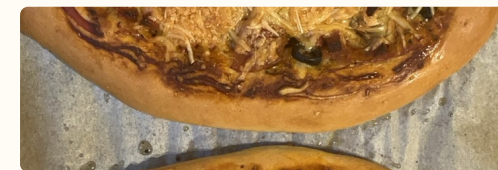
Rek de bollen uit met je handen tot een ronde bodem, beleg naar keuze en bak 10–12 minuten goudbruin op de hete bakplaat.

LET OP Gebruik nooit een deegroller — die drukt alle lucht eruit en die lucht komt niet meer terug. Handen zijn hier het enige juiste gereedschap.

## FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

### LAAT

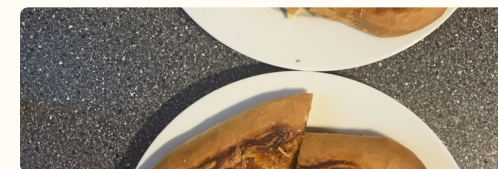


Laat de pizza's een paar minuten op een rooster ademen voor je snijdt.

TIP Direct snijden laat kaas en toppings alle kanten op schuiven. Even geduld — de pizza gaat nergens heen.

8

### SNIJD



Snijd de pizza in punten met een scherp mes of pizzasnijder.

TIP Rechte lijnen interesseren niemand, zorg liever voor goede cheese pulls. Een bot mes trekt al het beleg van de bodem.

9

### SERVEER



Serveer op een houten plank en schuif de mooiste punt voor de camera.

TIP Proud Disaster of Pinterest-waardig, elke slice telt gewoon mee. Eet de punten snel terwijl de kaas nog draderig is.

## BEWAREN

Kamertemperatuur

Koelkast

Vriezer

Afgedekte pizzapunten max 1 dag op kamertemperatuur.

Tot 2 dagen, maar warm altijd op voor het eten — koude pizza hoeft echt niet.

Tot 3 maanden inpakken per punt. Opwarmen in hete oven of droge koekenpan voor nieuwe knapperigheid.

## VARIATIES

Langzame koelkast-rij: laat het deeg na het kneden een nacht afgedekt in de koelkast staan — de smaak wordt dieper en de structuur nog luchtiger.

Volkoren touch: vervang tot een derde van de bloem door volkorenmeel voor extra bite en een nootachtigere smaak.

Mini pizza's: maak vier kleinere bollen voor persoonlijke pizza's — ideaal voor work-shops of als iedereen zijn eigen ding wil.



## Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

[bubblybakery.nl](https://bubblybakery.nl)