

Ingrediënten

WAT HEB JE NODIG?

500 g glutenvrije bloem

380 ml koud water

15 g zout

3g droge gist

5 g olijfolie

Bereidingswijze

HOE MAAK JE DIT?

- 1 Weeg 500 g glutenvrij bloem af in de mengkom van de keukenrobot. Voeg het zout toe en mix kort.
- 2 Voeg 300 ml water toe en begin te mixen op lage snelheid.
- 3 Voeg de gist toe en nadien de rest van het water in 2 keer toe.
- 4 Voeg tenslotte de olijfolie toe. Laat 10 minuten mixen.
- 5 Strooi wat glutenvrije bloem op tafel. Spatel het deeg uit de mixer. Strooi er een beetje glutenvrije bloem op en kneed met je handen. Maak een bol met de "t-shirt- vouwen-techniek"
- 6 Maak aparte pizza bolletjes van 350 g elk en leg ze in een gesloten container om te fermenteren bij kamertemperatuur gedurende 24 uur.
- 7 Maak een pizza naar keuze, kijk hier voor inspiratie.

(Bron: <https://www.sofiedumont.be/pages/recept-lucas-glutenvrij-pizzadeeg>)