**Pizzadeegmix voor Amerikaanse bodems**

Nodig voor 4 pizza’s:

1000 gram patentbloem

2 theelepels zeezout

2 theelepels gemalen zwarte peper

4 eetlepels suiker

600 milliliter warm water

3 eetlepel gedroogde gist (= 2 zakjes)

Bereiding:

Los de suiker en de gist op in het warme water en laat dit eventjes voor 10 minuten staan. Zeef de bloem in een grote mengkom en meng het zout en peper door de bloem. Maak een kuiltje in het midden en giet daar het gistmengsel in.

Roer langzaam met een vork wat meel van de randen in het gistmengsel en blijf dit doen tot het mengsel droger begint te worden. Kneed het deeg totdat je een soepel deeg hebt verkregen (kan ook met de machine). Vet een mengkom in met wat olie en leg hierin de deegbal. Dek de kom af met huishoudfolie en laat 45 minuten rijzen op een warme, tochtvrije plek zoals in de oven op 30 graden. Verdeel na het rijzen het deeg in 4 stukken en kneed nog eventjes goed door. Bestrooi je werkblad met een klein beetje bloem en duw het deeg met je vingertoppen tot een ronde pizza vorm. Dit kan ook met een deegroller. Vet een pizzavorm in met een drupje olie en leg de bodem erin. Nu kan je de bodem beleggen met alles wat je maar lekker vindt.

Verwarm de oven voor op 250 graden hetelucht en bak de pizza in 10 minuten of iets langer totdat het deeg gaar en goudbruin is.