**Pizzabodem**

200 g 00-bloem
2 el olijfolie

**zout**
**18 g verse gist**
**100 g water**

Strooi 200 gram 00-bloem door een zeef uit op je werkblad. Meng met 2 eetlepels olijfolie en een snuifje zout. Los 18 gram verse gist op in 100 gram water. Meng de bloem met het gistmengsel.

Kneed het mengsel tot een homogeen en glad deeg. Rol het op tot een bol. Laat het 90 minuten rijzen op kamertemperatuur.

Je kan de deegbal in folie gewikkeld een nachtje laten rusten in de koelkast. Of je gebruikt het onmiddellijk na het rijzen.

Strooi wat bloem op het werkblad. Verdeel de deegbal met een mes in porties, voor het gewenste aantal pizzabodems. Rol die met de deegrol uit tot een dikke schijven.

Bewerk elke schijf met de vingertoppen. Werk in cirkels, vertrekkend uit het middelpunt. Draai de bodem regelmatig rond op het werkblad en kneed verder tot een ronde vorm en de gewenste dikte bereikt is. Begin er echter niet aan om de schijf in de lucht rond te draaien. Dat is voor pizza-stuntmannen in TV-filmpjes.