



500 g bloem



1 zakje  
droge gist



2,5 dl lauw water



1/2 theelepels suiker  
1 theelepel zout



0,5 dl olijfolie



**Aan de slag!**

Ontdek 100 verschillende  
kampen en kies op  
**[ideekids.be](http://ideekids.be)**

Meng in een kommetje de gist, het water en de suiker en bedek drie minuten met een velletje vershoudfolie. De gist zal een vloeibare, plakkerige massa vormen. Meng het zout goed door de bloem in een grote mengkom. Maak een kuiltje in de bloem en giet beetje bij beetje het gistmengsel en de olijfolie in het midden. Het deeg zal eerst erg brokkelig zijn. Kneed verder tot het een glad deeg wordt. Bestrooi de tafel met bloem. Verdeel het deeg in 4 stukken. Kneed elk stuk ongeveer 10 minuten tot het een soepel stuk deeg is. Als het deeg plakkerig blijft, voeg je nog een beetje bloem toe. Draai het deeg in een bolletje. Leg het deeg op een bakvel op een bord en bedek elk bolletje met vershoudfolie. Laat het deeg 1u rusten op een warme, vochtige, tochtvrije plaats. Na 1 uur rol je de deeg uit en kan je jouw pizzabodem beleggen met allerlei lekkers.