

Kookstudio

Recept

Bouw je eigen pizza

Ingrediënten

Pizza deeg

- 4x 150 gram

Pizza saus

- Uitje gesnipperd 50 gram
- Knoflook 1 teen
- Gezeefde tomaten 200ml
- Italiaanse kruiden

Materialen

- Deegroller
- Oven
- Bakpapier/bakmat
- Steelpan
- Roerspaan

Vorbereiding

- Was eerst je handen.
- Weeg alle ingrediënten af.
- Verzamel het materiaal.

Instructies

1. Maak de ui en knoflook schoon gebruik een afvalbakje.
2. Snipper de ui in kleine blokjes en snijd de knoflook zeer fijn.
3. Zet een steelpan op het vuur met een scheutje olie en fruit hierin de knoflook samen met de uien snippers ligt aan.
4. Voeg de gezeefde tomatenpuree en de Italiaanse kruiden toe en laat het enkele minuten open laag vuur pruttelen.
5. Zet het vuur uit.
6. Bestuif de aanrecht licht met bloem en leg hier je deeg op.
7. Druk het deeg plat tot een dunne schijf. Maak het deeg regelmatig los van de aanrecht door het door de bloem te schuiven.
8. Leg de pizza bodem op een bakmat of op pakpapier.
9. Verdeel de tomatensaus over de bodems.
10. Snijd de ingrediënten in kleine blokjes of in dunne plakjes.
11. Beleg de pizza naar eigen wens.

Bak de pizza in een hete oven in circa 1 minuten op 220°C.

Bouw je eigen pizza

Een kleine opsomming van ingrediënten die je zou kunnen gebruiken.

Ham, salami, tonijn, ansjovis, broccoli, champignons, courgette, paprika, tomaten, uien, olijven, kappertjes, pesto, basilicum, oregano, diverse kazen, geraspte kaas, mozzarella, gorgonzola.

