



zelf pizza maken voor vaderdag

NODIG

- 1 pizza
- 100 minuten

- 250 gr bloem
- 4 gr gedroogde gist
- 5 gr zout
- 150 ml lauwwarm water
- 1 el olijfolie
- 2 el tomatensaus
- kaas
- toppings naar keuze
(bijvoorbeeld tonijn/ uien/
salami/ ham/ ansjovis/ gegrilde
groente etc.)

DOEN:

1. Kneed met je handen de bloem, het gist, zout, water en de olijfolie in een kom. Laat het deeg een kwartier rusten en vorm het daarna tot een balletje. Doe de deegbal in de kom en dek deze af met een schone theedoek. Laat de deegbal 1 uur rijzen op kamertemperatuur.
2. Verwarm de oven voor op 250 °C samen met de bakplaat waar de pizza op komt te liggen mee.
3. Doe een beetje bloem op het werkblad en de deegroller en rol de deegbal uit. Snijd vervolgens een hartje uit het deeg. Leg de pizzabodem op een snijplank met bakpapier zodat je de pizza makkelijk op de bakplaat kunt schuiven.
4. Smeer tomatensaus over de pizza bodem en bestrooi met kaas. Beleg dan de pizza met alle ingrediënten die je lekker vindt. Bak de pizza 10 tot 15 minuten in de oven.



met
liefde

WWW.BONAPETIT.NU