



HET RECEPT VAN PIZZABOY!

Hier krijg jij vast en zeker superkrachten van! Volg de eenvoudige stappen en maak een heerlijke pizza!



INGREDIËNTEN

- ☆ 500 gram bloem
- ☆ 7 gram gedroogde gist
- ☆ 10 gram zout
- ☆ 275-300 milliliter lauw water
- ☆ 2 eetlepels olijfolie
- ☆ Tomatensaus
- ☆ Pizzabeleg (zoals geraspte kaas en cherrytomaatjes)

- 1 Doe bloem, gist en zout in een kom. Maak in het midden een kuiltje en giet daar water en olijfolie in.
- 2 Mix of kneed het tot deeg. Strooi daarna wat bloem op het aanrecht, haal het deeg uit de kom en kneed het nog ongeveer 5 minuten goed door tot het mooi glad is.
- 3 Laat het deeg 15 minuten rusten.
- 4 Nu maak je er vier bolletjes van en die laat je onder een theedoek 1 uur op kamertemperatuur rijzen.
- 5 Maak elk bolletje plat en rond met een deegroller en leg de pizzabodems op een bakplaat.
- 6 Vraag je ouders om de oven voor te verwarmen op 250 °C.
- 7 Nu komt het leukste deel: je gaat de pizza's beleggen! Smeer met de achterkant van een lepel tomatensaus over de pizzabodem.
- 8 Strooi er kaas over, leg er plakjes cherrytomaatjes op en nog meer lekkere dingen.
- 9 Bak de pizza's 10-12 minuten in de oven, tot de korst goudbruin is.
- 10 Voor extra pizzapower strooi je er daarna nog wat verse basilicum overheen, als je dat lust.

TIP: Geef jouw pizza een gezicht! Met olijfoogjes, salamihaar en een paprikamond.