

Pizza zelf maken

Deeg:

- 450g bloem voor wit brood (kan ook lichtbruin)
- 1tl droge gist
- 1 tl zout
- 4 el olijfolie
- 24 cl water

Breng alle ingrediënten in je bakmachine en laat hem kneden en rijzen.

Na het rijzen haal je het deeg uit. Rol het deeg uit op een werkvlak met bloem bestrooid. Breng je deeg op een bakplaat, beleg met de gewenste ingrediënten en bak af in de oven voor ongeveer 10 minuten op 210°C.

Beleg:

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 teen look
- 200ml passata
- 150g champignons
- 100g gekookte ham
- 100g gemalen kaas (gruyère, mozzarella)



Bereidingswijze

1. Maak deeg in je broodmachine
2. Bak intussen de ui, look af in de pan in een scheutje olijfolie
3. Voeg de champignons toe en laat ze goed uitbakken
4. Voeg de passata toe, kruid met voldoende basilicum, oregano, peper en zout
5. Laat het geheel eventjes uitkoken
6. Smeer de saus over het uitgerolde deeg
7. Beleg met stukjes ham
8. Werk af met de gemalen kaas (hier kan je eventueel bijkruiden)