

Pizzarette deegbodems

(16 stuks)

Over 220 °C. – 5 minuten

Ingrediënten:

- 250 g bloem
- ½ zakje droge gist (3,5 g)
- 1 ½ dl lauwwarm water
- 3 el olijfolie
- 1 tl suiker
- ½ tl zout

Bereiding:

- Doe de gist, de suiker en 50 ml water in een kom en los alles roerend op.
- Meng de bloem en het zout, giet daarna het gistmengsel, de olijfolie en het water erbij en kneed met de mixer met deeghaken totdat de randen loslaten en het een beetje plakkerig wordt.
- Kneed met de hand nog even verder tot een soepel deeg.
- Maak nu een bal en laat hem 60 minuten afgedekt rijzen.
- Verdeel het deeg in net zoveel balletjes als pizzabodems (16 stuks) en rol deze uit tot een diameter van 10 cm, bestuif ze daarna met meel en prik er gaatjes in met een cocktailprikker.
- Bak ze in 5 min.
- Maak ze plat, laat ze afkoelen en vries ze daarna ev. in.

Vulling:

tomatensaus, brie, kruidenkaas, geraspte oude kaas, blauwschimmel kaas, mozzarella, ananas, paprika, champignons, uienringen, tomaatjes, basilicum, salami, ham, pepersservelaat.

