

Kookklas 1:

Minipizza



Materialen	Ingrediënten	Waar in?
Deegkom	350 gram tarwebloem	Zeef op de deegkom
Zeef	1,5 theelepel zout	
Houten spatel	150 ml handwarm water	Maatbeker
Maatbeker	20 gram verse gist	Bord
Bord		
Plastic folie		
Theelepel		

1. Stel de oven in op 200°C. haal de bakplaat uit de oven. Leg hier een bakpapier op.
2. Zeef de bloem met het zout in de deegkom.
3. Maak een kuiltje in het midden van de bloem. Verkrumel hier de gist in.
4. Giet een beetje water op de gist en roer met de houten spatel tot een papje. Roer dit dan door de bloem.
5. Voeg steeds een scheut water toe, tot alles goed door elkaar zit.
6. Kneed nu 5 minuten met de hand het deeg heel goed door. Gebruik hierbij de wekker.
7. Als je klaar bent met kneden leg je het deeg in de deegkom. Doe een stuk plastic folie over de kom. Doe een laag warm water in de kleine pan en hang hier de deegkom in. Het deeg gaat nu lekker rijzen. Zet de wekker op 30 minuten.
8. in de tussentijd ga je beginnen met de vulling van de pizza's.

Je gaat kleine pizza's maken in 3 smaken. Houd de vullingen dus goed apart.

Pizzasmaak 1

Materialen	Ingrediënten	Waar in?
Eetlepel	3 eetlepels tomatensaus	Bord 1
Theelepel	1 theelepel pesto	
2 borden	2 plakjes salami	Bord 2
Snijplank	½ paprika	Snijplank
Keukenmesje	1 eetlepel zwarte olijven	Op de lepel
	Mozzarellakaas	Snijplank
	1 theelepel basilicum	

9. Meng de tomatensaus en de pesto door elkaar
10. Snijd de salami in smalle reepjes
11. Haal de zaadlijsten en de pitjes uit de paprika en was hem onder de kraan. Snijd de paprika in lange, smalle reepjes.
12. Snijd de olijven doormidden.
13. Snijd de kaas in plakjes.
14. Neem nu 1/3 deel van het deeg uit de deegkom. Deel dit in 2 en maak allebei een minipizza.
15. Smeer de tomatensaus op de pizzabodem.
16. Leg de reepjes salami netjes op de bodem.
17. Leg nu de paprikareepjes en olijven erop.
18. Dan komt de mozzarella. En tenslotte strooi je de basilicum erover. De eerste pizzaatjes zijn klaar en kunnen op de bakplaat.

Pizzasmaak 2

Materialen	Ingrediënten	Waar in?
2 borden	3 eetlepels tomatensaus	Bord 1
Keukenmesje	2 Plakjes ham	Bord 2
Snijplank	2 schijven ananas	
Eetlepel	½ rode ui	Snijplank
	2 eetlepels geraspte kaas	

19. Pel de schil van de ui. Snijd dan de ui in mooie ringen.
20. Neem de helft van het nu overgebleven deel deeg. Deel dit weer in 2 en maak 2 minipizza's.
21. Smeer de tomatensaus over de deegbodems.
22. Leg de plakjes ham op de bodem. Leg hier de plak ham op. Leg de ananasschijf op de ham.
23. Leg de uiringen over de ananas. Strooi de geraspte kaas erover. Leg deze pizza ook op de bakplaat.

Pizzasmaak 3

Materialen	Ingrediënten	Waar in?
Eetlepel	3 eetlepels tomatensaus	Bord 1
2 borden	½ blikje tonijn	Bord 2
Theelepel	1 theelepel oregano	Snijplank
Snijplank	2 eetlepels geraspte kaas	

24. Neem het laatste stuk deeg uit de deegkom. Maak hier weer 2 pizzabodems van.
25. Strijk de tomatensaus over de bodems.
26. Verdeel de tonijn over de bodems.
27. Strooi hierover de kaas en oregano. Leg de pizza bij de rest op de bakplaat.
28. Schuif de bakplaat in de oven. Bak de pizza's in 22 minuten gaar.
29. Laat de pizza even afkoelen en verpak ze dan in een doos om mee te nemen. Eet smakelijk!