

Pizza

Ingredienten

- Een rol deeg (koelkast) voor pizza.
- Een ui
- Paprika
- Champignons
- Lente ui
- Mozerella
- Gruyere kaas (en/of Ementaler)
- Tomaat
- Blikje tomatenpulp of kant en klare sausU kunt de ingrediënten wisselen naar gelang uw eigen smaak.

Bereidingswijze

Snij de groente en bak ze in een koekenpan op de cramer enkele minuten. Als de champions zacht zijn is het voldoende.

Leg op het rooster de uitgerolde plak deeg(op het bakpapier)

Bak op de middelste stand in de oven en let goed op de snelheid. Het gaat vlug.

Als het deeg blazen maakt en bruin is, is de pizza aan die kant klaar

Met ovenwanten de pizza uit de Cramer halen. Op een nieuw bakpapier omdraaien en op de nog niet gebakken kant alle ingredienten leggen, Saus erover, mozerella en de andere kaas en hup weer de oven in.

Let op de snelheid van de oven. Eventueel een stukje lager plaatsen. Bereidingstijd: 10 minuten

Bijzonderheden

Resultaat: 5 sterren