

Pizza met paprika en salami



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en keukenmaterialen verzamelen.

Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

Ingrediënten:

1 persoon:

- Broodmix 100 gram
- Margarine 10 gram
- Lauw water 60 ml
- Strooibloem 1 theelepel

- Geraspte kaas 40 gram
- Rode paprika 25 gram
- Tomatensaus 2 eetlepels
- Salami 25 gram

- Oregano
- Zout

Keukenmateriaal:

- De afruimbak
- Het bakpapier
- De bakplaat
- De bakspaan
- De beslagkom
- Het bord
- De eetlepel
- De kookwekker
- De maatbeker
- Het officemes
- De ovenwanten
- De plastic folie
- De snijplank
- De theelepel

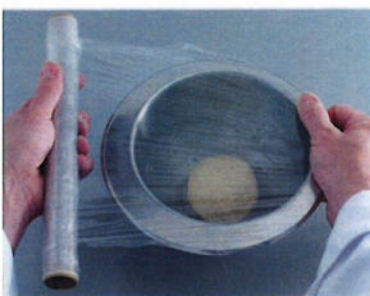
Pizza met paprika en salami



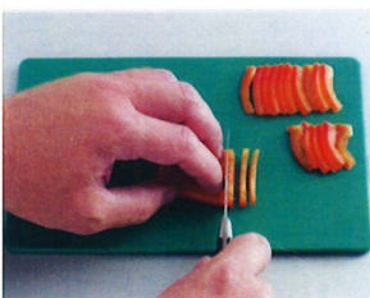
1
Doe de broodmix in de beslagkom. Doe de margarine erbij. Doe het water erbij. Kneed een bal in de beslagkom.



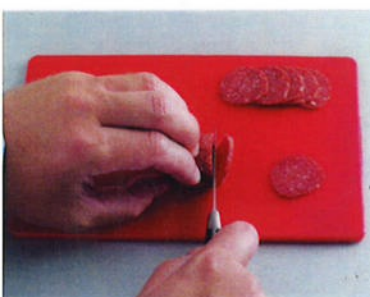
2
Strooi een halve theelepel strooibloem op de werkbank. Kneed het deeg 10 minuten. Maak een bal van het deeg.



3
Doe het deeg in de beslagkom. Dek het af met plastic folie.
- Zet de gasoven op stand 5-6.
- Zet de heteluchtoven op 200 °C.
- Zet de elektrische oven op 220 °C.



4
Snijd paprika in reepjes.



5
Snijd de salami in plakjes.



6
Strooi bloem op de werkbank. Maak van het deeg twee bollen. Druk deze plat tot schijven van ongeveer 15 cm.



7
Leg de schijven op de bakplaat. Strijk met een eetlepel de tomatensaus over de schijven. Bestrooi ze met kaas.



8
Verdeel de paprika over de kaas. Verdeel de salami over de pizza. Bestrooi de pizza met oregano.



9
Doe de bakplaat in de oven. Zet de kookwekker op 15 minuten.



10
Doe ovenwanten aan. Haal de pizza uit de oven. Leg de pizza op het bord.