

Mini pizza's

Wat heb je nodig

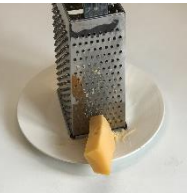
½ pak broodmix
125 ml water
1 eetlepel olie
1 blikje tomatenblokjes
1 bakje cherrytomaatjes
150 gram kaas
1 theelepel Italiaanse kruiden
olie om het deeg in te smeren



Doe de broodmix, het water en de olie in een beslagkom.
Begin met de mixer met deeghaken op de middelste stand.
Kneed tot een soepel deeg, wat van de kom loslaat.
Dit duurt ongeveer 4 minuten.



Laat het deeg afgedekt 30 minuten rijzen.
Doe de tomatenblokjes in een schaal.
Prak met een vork de tomatenblokjes fijn.
Strooi de Italiaanse kruiden erop en roer het door elkaar.



Zet de rasp op een bord en rasp de kaas.
Was de tomaatjes en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaatjes in vieren.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.



Zet de oven op 200 graden.
Strooi een beetje bloem op het werkblad.
Kneed het deeg goed door.
Verdeel het deeg in 5 stukjes en maak er bolletjes van.



Rol met de deegroller een bolletje plat.
Rol het deeg uit tot een cirkel van ongeveer 15 cm.
Doe dit ook met de andere bolletjes.
Doe een beetje olie in een schaaltje en smeer de 5 bodems in.



Schep 2 eetlepels tomatensaus op een pizzabodem.
Smeer de tomatensaus uit over de hele bodem.
Leg 8 partjes tomaat op de tomatensaus.
Doe dit met de andere 4 pizzabodems op dezelfde manier.



Strooi 1 eetlepel geraspte kaas op iedere pizza.
Leg de pizza's op de bakplaat.
Zet de bakplaat in de oven en bak de pizza's 20 minuten.
Maak met het overgebleven deeg op dezelfde manier pizza's.