

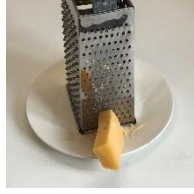
# Pizza rolletjes

## Wat heb je nodig

½ pak broodmix (wit)  
150 ml water (lauw)  
2 eetlepels olie  
1 eetlepel tomatenpuree  
30 gram kaas  
50 gram salami  
1 theelepel Italiaanse kruiden  
1 theelepel oregano



Doe de broodmix, het water en 1 eetlepel olie in een beslagkom.  
Kneed met de mixer tot een soepel deeg.  
Kneed tot het deeg van de kom loslaat.  
Dit duurt ongeveer 4 minuten.



Leg een schone theedoek over de beslagkom.  
Laat het deeg 30 minuten rijzen op een warme plaats.  
Zet de rasp op en bord en rasp de kaas.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



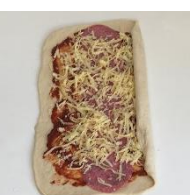
Doe de tomatenpuree en 1 eetlepel olie in een schaalje.  
Doe de Italiaanse kruiden en de oregano erbij.  
Roer het door elkaar tot een gladde tomatensaus.  
Zet de oven op 200 graden.



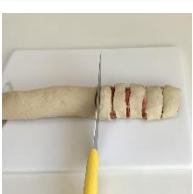
Strooi wat bloem op het werkblad en leg het deeg erop.  
Kneed het deeg met de hand even kort door.  
Rol het deeg met een deegroller uit tot een lap van 40 x 25 cm.



Schep de tomatensaus op het deeg en strijk het uit.  
Laat de rand 2 cm vrij.  
Leg de plakjes salami in het midden van de deeglap.



Strooi de geraspte kaas erover.  
Rol het deeg vanaf de lange kant strak op.  
Leg de deegrol op een plank.



Snij de deegrol in stukjes van 3 cm dik.  
Leg de rolletjes met de snijkant naar boven, op de bakplaat.  
Druk ze met de platte kant van een mes, een beetje platter.  
Zet de bakplaat in de oven en bak de rolletjes in 20 minuten gaar.