

Pizza salami

Wat heb je nodig

½ pak broodmix (wit)
150 ml water (lauw)
2 eetlepels olie
1 eetlepel tomatenpuree
50 gram salami

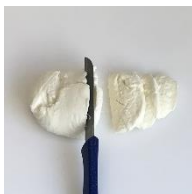
30 gram geraspte kaas
1 bolletje mozzarella
1 theelepel Italiaanse kruiden
1 theelepel oregano
1 tomaat



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.
Laat het bolletje mozzarella uitlekken in een zeef.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Was de tomaat en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de tomaat in plakjes.
Snijd de mozzarella in plakjes.
Zet de oven op 200 graden.



Doe de tomatenpuree en 1 eetlepel olie in een schaalte.
Doe de Italiaanse kruiden en de oregano erbij.
Roer het door elkaar tot een gladde tomatensaus.



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 cirkel van ± 26 cm.
Leg de deegcirkel op de bakplaat.



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



Leg de plakjes tomaat op de salami.
Leg de plakjes mozzarella op de salami.
Strooi de geraspte kaas erover.
Zet de bakplaat in de oven en bak de pizza in 20 minuten gaar.