

UITROLLEN

1. Beetje bloem op het werkblad
2. Pizzabol uitdrukken en rollen, tot een cirkel van ongeveer 25 cm

BELEGGEN

(LET OP: je pizza mag niet aan de plank plakken, anders nog wat extra bloem eronder)

1. 1 eetlepel tomatensaus erop,
2. Uitsmeren met de bolle kant van de lepel (houd de pizzarand vrij van saus)
3. Beetje geraspte kaas eroverheen verdelen
4. Als je wilt, kruiden eroverheen

Tip: smeer de randjes in met een beetje knoflookolie...

PIZZA MARGARITA

Bovenstaande pizza is de basis, dit is de pizza margarita. Margherita is een pizza met heel simpele ingrediënten. Dankzij de simpele ingrediënten smaakt deze pizza super! De pizza is vernoemd naar de Italiaanse koningin Margharetta. De maker van de pizza probeerde met de kleuren van de ingrediënten de Italiaanse vlag na te bootsen. Rood - wit - groen .



Je kunt aan de basis nog extra toevoegen:
- Mozzarella

Na het bakken:

Je kunt na het bakken nog eroverheen strooien:

- wat basilicum en / of kappertjes

PIZZA STAGIONI

Betekent letterlijk '4 seizoenen'. Deze pizza heeft 4 ingrediënten die allemaal gescheiden van elkaar op de pizza gelegd worden. De kok bepaalt, wat voor beleg er op de pizza komt. Bijvoorbeeld:



- Champignon
- Paprika
- Salami

En na het bakken:

- HAM

Het beste is om de ham koud op de warme pizza te leggen. De ham zal snel verwarmd worden door de hete pizza en heerlijk smaken!

PIZZA HAWAII

Zin in een pizza met een tropisch karakter? Maak dan een heerlijke pizza Hawaii!



- Ham
- Ananas

PIZZA BOLOGNESE

Bolognesesaus is een traditionele Italiaanse saus uit Italië. Voornamelijk met gehakt. En je kunt het aanvullen met extra groentes.



- Gehakt
- **keuze uit:** ui / paprika / champignons / courgette / aubergine)
- Nog wat extra kaas

En na het bakken:

- Rucola en/of
- basilicum

PIZZA TONNO

Heerlijke vispizza, makkelijk en altijd lekker!



- Ui
- Tonijn
- Mozzarella
- Kappertjes
- Tijm / oregano

PIZZA CAPRICCIOSA

Is een pizza die je in heel Italië tegenkomt. Het grappige aan deze pizza is, dat hij nergens hetzelfde is... Capricciosa betekent wispelturig in het Nederlands. Dit betekent dat je niet aan bepaalde ingrediënten gebonden zit. Daarom is de pizza Capricciosa overal verschillend. Toch hebben alle pizza Capricciosa's 1 ingrediënt met elkaar gemeen en dat is de artisjok.



- Champignons
- Olijf
- Artisjokharten
- En ben je lekker wispelturig, dan kies je nog wat lekkers

En na het bakken:

- Ham

Het beste is om de ham koud op de warme pizza te leggen. De ham zal snel verwarmd worden door de hete pizza en heerlijk smaken!

PIZZA DIAVOLA

De pizza diavola is een pikante variatie op de pizza salami. Als je de gewone pizza salami een beetje saai vindt, of je hebt gewoon trek in iets meer.



- Mozzarella
- Chorizo
- Groene pepertjes