



RECEPT:

Home made pizza

AANTAL PERSONEN: 4

BEREIDINGSTIJD: 30 minuten

BENODIGDHEDEN:

- 550 gr Ekoplaza tarwebloem
- 300 ml lauwarm water
- 30 ml Ekoplaza olijfolie
- 1 zakje gist
- 1 tl zout
- 4 Puur NL rode uien
- 1 paprika
- Plakjes salami
- 100 gr smeuïge geitenkaas
- 2 tl de Traaij bloemenhoning

BEREIDINGSWIJZE:

- Meng de ingrediënten voor het deeg in een keukenmachine tot er een mooi deeg is ontstaan. Laat dit in een kom met een theedoek erover op een warme plek 30 minuten rijzen.
- Rol het deeg uit tot een ronde plak van 1/2 cm dikte en leg dit op een bakplaat.
- Maak een mengsel van de honing en de geitenkaas en bedek de bodem.
- Voeg de gesneden rode ui, de gesneden paprika en plakjes salami toe.
- Bak de pizza in ongeveer 15 minuten in de oven op 220 °C.



Zin in nog meer lekkere recepten? Kijk op: <https://www.ekoplaza.nl/recepten>