

RECEPT van de PIZZA MARGHERITA

INGREDIËNTEN: 400 gram pizzadeeg – 350 gram gepelde tomaten – 300 gram mozzarella olijfolie – basilicum – oregano – zout

VRAAG HULP AAN EEN VOLWASSENE!

BEREIDING

Rol het deeg uit tot een mooie ronde schijf van ongeveer $\frac{1}{2}$ cm dik. Laat de gepelde tomaten goed uitlekken en prak ze fijn met een vork. Leg het deeg op een ingevette pizzavorm en verdeel de geprakte tomaten over de pizzabodem, voeg een beetje zout toe en laat de bodem 20 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 220°C en zet de pizza op de middelste richel. Na 20 minuten bakken haal je de pizzabodem uit de oven en verdeel je er de plakjes mozzarella over. Een beetje olie, wat blaadjes basilicum en hup ... weer de oven in, voor 7 minuten ongeveer.

