|  |  |
| --- | --- |
| STAP | OPDRACHT |
| 1 | Lees :Pizza’s zijn ontstaan omdat arme mensen in Napels (Italië) veel tomaten hadden maar geen oven om brood te bakken. De bakkers besloten dat de arme bewoners, na het brood bakken, hun eigen brood met tomaten mochten bakken in de ovens van de bakkers.  |
| 2 | **werkwijze:** bak de pizza**Ingrediënten**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **hoeveel** | **Ingrediënten.**  |
|  | 250 gr  | Broodmix/pizza mix ( 1/2pak) |
|  | 50gr/2 eetlepels | Margarine / olijfolie |
|  | ? | Hand warm water ( zie verpakking) |
|  | 1  | ui |
|  | 50 gr  | salami |
|  | ¼ stuk  | Rode paprika |
|  | ¼ stuk | Groene paprika |
|  | ½ pot  | Italiaanse tomatensaus |
|  | 100gr  | Geraspte kaas |
|  | 2 theelepels  | Italiaanse pizza kruiden |
|  |  |  |

**Bereidingswijze**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1 | Zet de materialen klaar: materialenbord, afvalbak, handdoek, theedoek, vaatdoek, mengkom, 4 bakjes, snijmesjes, deegrol, lepel, theelepel, drinkglas, maatbeker, snijplank, pannenlappen, kookwekker |
|  | 2.  | Doe de mix in een mengkom en voeg margarine/olijfolie. |
|  | 3 | Voeg al mixen het water toe. 5 minuten mixen |
|  | 4 | Dek de mix af met folie en laat het rijzen |
|  | 5 | **Zet de oven aan op 180 graden**  |
|  | 6  | Maak de groenten schoon en snij de groenten in kleine blokjes |
|  | 7 | Snij de salami in kleine stukjes |
|  | 8 | Rol het deel uit tot een lap van ½ vinger dikte ( 3cm) |
|  | 9 | Steek rondjes van 10 cm doorsnee uit. ( 10stuks) |
|  | 10  | Beleg de rondjes in de volgende volgorde:Saus, kruiden, groenten, salami, kaas. |
|  | 11 | Bak de pizzarondjes in de oven op 180/200 graden in 15 minuten  |

Smakelijk eten. |

#  Bijzondere keuken NF&D

 Pizza 2G