

Hoofdgerecht

Verse pizza

Door [Marc Fosh](#)

Totale tijd:

50 minuten

Porties:

2

Ingrediënten

Alle ingrediënten

- 250g bloem
- 5 eetlepels olie
- ½ theelepel zout
- ½ verse gist
- Tomatensaus
- 150 ml water
- 400g tomaten
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel zout
- Peper

Optionele toppings

- Rode uien
- Champignons
- Rode en groene paprika
- Geraspte kaas
- Basilicum
- Peterselie

Methode

Vorbereitung:

20

Bereiding:

30

Porties:

2

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 2

1. Kneedhulpstuk de Multiquick 7 Pâtisserie staafmixer.
2. Doe de bloem in de kom.
3. Maak een kuiltje in de bloem en leg daarin de gist en 3 eetlepels water. Laat het mengsel minstens 5 minuten rijzen. Begin daarna met het mengen van de ingrediënten en doe de olie het zout en de rest van het water in de kom controleer of de deksel goed dicht zit en zet de staafmixer aan.
4. Zet de Multiquick 7 Pâtisserie uit wanneer u ziet dat het deeg een balvorm aanneemt en laat het deeg 30 minuten rijzen.
5. Bevestig kleine hakmolen op de Multiquick 7 Pâtisserie en hak de kruiden voor de topping.
6. Bevestig het snijhulpstuk op de Multiquick 7 Pâtisserie en snij de paprika's champignons en rode uien in schijfjes.
7. Bevestig het rasphulpstuk op de Multiquick 7 Pâtisserie en rasp de kaas.
8. Rol het deeg uit op een schaal giet de tomatensaus er overheen en leg de toppings op de pizza.
9. Bak de pizza 20-30 minuten in de oven op 200 - 220°C.