



Mini-pizzabroodjes

Kleine borrelpizzaatjes op een luchtige deegbodem met tomatensaus, kaas en salami. Een gegarandeerd succes op elk feestje, ook bij de kinderen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	12	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 300 gr bloem
- 1 zakje gedroogde gist (7 gr)
- 180 ml lauw water
- 2 el olijfolie
- 1 tl suiker
- 1 tl zout
- 150 ml passata (tomatensaus)
- 150 gr geraspte mozzarella

80 gr salami in plakjes
1 tl gedroogde oregano
handvol cherrytomaatjes

Bereidingswijze

1. Meng de bloem met de gist, de suiker en het zout in een kom.
2. Voeg het lauwe water en de olijfolie toe en kneed tot een soepel deeg, ongeveer 8 minuten.
3. Dek de kom af en laat het deeg 1 uur rijzen tot het verdubbeld is.
4. Verwarm de oven voor op 210 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
5. Verdeel het deeg in 12 balletjes, druk ze plat tot kleine schijfjes en leg ze op de bakplaat.
6. Bestrijk elk schijfje met een lepeltje passata en bestrooi met de geraspte mozzarella.
7. Leg op elk pizzaatje een plakje salami of een halve cherrytomaat en bestrooi met oregano.
8. Laat de pizzaatjes nog 10 minuten narijzen.
9. Bak de mini-pizzabroodjes 15 minuten in de oven tot de rand goudbruin en de kaas gesmolten is.
10. Dien ze warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)