



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	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 300 gr bloem
- 7 gr gedroogde gist (1 zakje)
- 180 ml lauw water
- 2 el olijfolie
- 1 kl suiker
- 1 kl zout
- 150 ml passata
- 150 gr geraspte mozzarella
- 80 gr salami in dunne plakjes

1 kl gedroogde oregano

12 cherrytomaatjes

Bereidingswijze

1. Meng de bloem met de gist, de suiker en het zout in een ruime kom.
2. Voeg het lauwe water en de olijfolie toe en kneed alles tot een soepel, elastisch deeg, gedurende ongeveer 8 minuten met de hand of 5 minuten met een keukenmachine.
3. Vorm een bal van het deeg, leg die terug in de kom, dek af met een vochtige keukenhanddoek en laat 1 uur rijzen op een warme plaats tot het deeg verdubbeld is in volume.
4. Verwarm de oven voor op 210 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
5. Sla het deeg kort door en verdeel het in 12 gelijke balletjes. Druk elk balletje met de vingers plat tot een schijfje van ongeveer 8 cm doorsnede en leg ze op de voorbereide bakplaat.
6. Bestrijk elk schijfje met een theelepel passata en verdeel de geraspte mozzarella erover.
7. Verdeel de salami en de gehalveerde cherrytomaatjes over de pizzaatjes en bestrooi met de oregano.
8. Laat de belegde pizzaatjes afgedekt nog 10 minuten narijzen op kamertemperatuur.
9. Bak de mini-pizzabroodjes 13 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven tot de randen goudbruin zijn en de kaas gesmolten en licht gekleurd is.
10. Dien ze warm op.

Tip

Varieer naar wens met de topping: gerookte ham, geroosterde paprika of een lepeltje pesto zijn even lekkere alternatieven voor de salami.

Lekker met

Een frisse groentedip of een kommetje olijven maken het borrelbuffet compleet.

Dranktip

Combineer deze mini-pizzaatjes met een licht, frizzante prosecco of een koud biertje.