



Pizza maken

voorbeeldfoto:



Dit heb je nodig:

- 150 g zelfrijzende bloem, 80 ml water, 2 eetlepels olijfolie, 1 koffielepel zout
- Weegschaal, plasticen mengkom, beker, eetlepel, koffielepel, bakpapier, deegrol, potje

Werkplan:

DEEG MAKEN

0) Verwarm de oven voor op 240° C.

1) Was je handen met zeep.

2) **Neem** de grote plasticen kom. **Zet** op de weegschaal, **zet** de weegschaal aan, en **doe** er 150 gram bloem in.

3) **Doe** er 1 koffielepel zout en 2 eetlepels olijfolie bij.



4) **Weeg** of **meet** 80 milliliter water af. TIP: 80 milliliter = 80 gram

5) **Doe** dit water bij de bloem en begin te **mengen** zodat er een deegbal ontstaat.

6) **Strooi** een beetje bloem op de tafel en **kneed** verder op de tafel.

7) **Strooi** terug wat bloem op de tafel en **rol** het deeg uit met de deegrol. **Maak** een ronde vorm.

8) **Leg** het deeg op een stuk bakpapier op de bakplaat.



PIZZA BELEGGEN

1) **Neem** 3 eetlepels tomatensaus en **verdeel** dit over de pizza. **Blijf** 1 centimeter van de rand.

2) **Kies** nog 2 andere ingrediënten om je pizza mee te **beleggen**. **Snijd** in stukjes en leg op de pizza.



Niet teveel opleggen!

3) **Kruid** als je wil met peper, zout, oregano, basilicum

3) **Strooi** er een beetje gemalen kaas over.

PIZZA AFBAKKEN

1) **Vraag** de meester of juf om de pizza in de oven te zetten.

Doe nu de afwas.

2) **Bak** de pizza gedurende 15 minuten op 240 °C

3) **Laat** de meester of juf de pizza uit de oven halen.

4) **Verdeel, leg** op een stuk keukenrol en **geniet!** Smakelijk!