

Blok	Deeg (les 3)
Recept	Pizza
Doel	Als je een pizza wil maken dan zal je deeg moeten kunnen kneden.
Filmpje	https://www.ah.nl/allerhande/video/R-V2113666/pizzadeeg-maken (00:43)

Ingrediënten	Benodigdheden
100 gram broodmix	Weegschaal
10 gram boter	Kommetjes
60 gram lauw water	Lepel
1 theelepel bloem	Theelepel
Tomatensaus	Beslagkom
Geraspte kaas	Timer
	Schone theedoek
Oregano	Deegroller
	Bakplaat
	Bakpapier

	Stappenplan	Check
1.	Doe de broodmix in de beslagkom.	
2.	Doe het water en de boter erbij.	
3.	Kneed een bal in de beslagkom.	
4.	Strooi een theelepel bloem op de werkbank.	
5.	Kneed het deeg 8-10 minuten.	
6.	Maak een bal van het deeg.	
7.	Doe het deeg in de beslagkom.	
8.	Dek de kom af met een schone droge theedoek.	
9.	Verzamel in de tussentijd de ingrediënten waar jij jouw pizza mee wil beleggen! Was de groenten en snijd volgens de juiste snijtechnieken. Snijd het vlees in stukjes.	
10.	Strooi een eetlepel bloem op de werkbank.	
11.	Rol het deeg met de deegroller uit (je mag zelf kiezen of je één grote of 2 kleinere pizza's wil maken).	
12.	Pak een bakplaat en leg hier bakpapier op → het papier mag niet over de randen van de plaat komen, dit kan vlam vatten.	
13.	Leg de pizza op het bakpapier.	
14.	Strijk met een eetlepel de tomatensaus over de pizza → de randen hoeven niet ingesmeerd te worden.	
15.	Verdeel de gekozen groenten en vlees over de pizza.	
16.	Bestrooi de pizza met Oregano (Italiaanse kruiden).	
17.	Bestrooi de pizza met kaas.	
18.	Bak de pizza ongeveer 15 minuten op 200 °C.	

