



PIZZA MAKEN

HEY! NEEM EERST EEN GROTE KOM EN EEN KLEINE KOM. DE GROTE KOM IS OM TE MENGEN, DE KLEINE KOM IS OM TE WEGEN.



01

- NODIG: MELK EN GIST
- DOE 30G VERSE MELK IN EEN KOM
 - WEEG 4G GIST EN LOS DIE OP IN DE MELK DOOR GOED TE ROEREN



02

VOOR DE VOLGENDE STAP HEB JE EI NODIG. DAARVOOR MOET JE EERST SAMENWERKEN. BREEK 1 EI IN EEN APARTE KOM EN ROER OF 'KLUTS' TOT HET HELEMAAL GELE 'SOEP' WORDT.



03

- NODIG: EI, BLOEM
- WEEG 90G BLOEM IN JE KLEINE KOM
 - DOE DE BLOEM BIJ DE MELK
 - WEEG NU 20G EI IN JE KLEINE KOM
 - DOE HET EI OOK BIJ DE MELK EN BLOEM



04

- NODIG: BOTER, SUIKER EN ZOUT
- DOE 30G BOTER IN JE GROTE KOM
 - DOE ER 1G SUIKER EN 1G ZOUT BIJ
 - MENG NU ALLES HEEL GOED TOT JE EEN MOOI DEEG HEBT. GEDULD, HOU VOL!

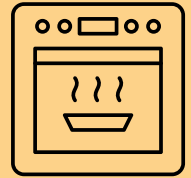


05

BLIJF JE DEEG KNEDEN TOT HET 'ELASTISCH' IS. DAT BETEKENT DAT HET VANZELF 'UITREKT' EN TERUG IN ELKAAR VOUWT. ROL JE DEEL UIT MET JE HANDEN OF EEN DEEGROLLER TOT DE VORM VAN EEN PIZZA.



PIZZA MAKEN



DEZE PAGINA IS PAGINA 2. BEGIN EERST AAN DE ANDERE KANT :-)
HIER GA JE NAMELIJK DE SAUS MAKEN EN JE PIZZA BELEGGEN.

VERGEET JE OVEN NIET AAN TE STEKEN! DIT MAG ZEKER OP 230°C. VRAAG HULP AAN EEN VOLWASSENE :-).

06

NEEM EEN APARTE KOM EN DOE ER 'PASSATA' IN. DEZE WORDT MEESTAL VERKOCHT IN EEN FLES. DAT IS EEN SOORT SAUS VAN 'PLATTE TOMATEN'.



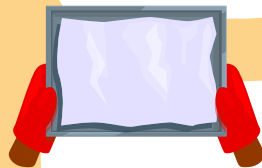
07

KRUID DE PASSATA VOLGENS JOUW SMAAK. JE KAN ER LOOK BIJ DOEN, OREGANO, BASILICUM, ... JE KAN EENS PROEVEN EN DAN MISSCHIEF OOK PEPER EN ZOUT ERBIJ DOEN ALS DAT NODIG IS.



08

- LEG BAKPAPIER OP EEN BAKPLAAT EN LEG JE PIZZADEEG ER VOORZICHTIG OP. ALS HET EEN BEETJE EEN RARE VORM HEEFT, KAN JE NU MET JE VINGERS NOG WAT AANPASSEN.



EEN KLEINE TIP: EEN HEEL KLEIN BEETJE SUIKER MAAKT DE TOMATENSAUS MINDER STERK VAN SMAAK. SSSSSST.

09

- SMEER WAT TOMATENSAUS OP DE BODEM ZODAT JE ALLES ROOD HEBT GEVERFD.
- PAS OP! LAAT EEN KLEIN BEETJE OVER AAN DE RAND.

10

- BELEG NU JE PIZZA MET EXTRA LEKKERS ZOALS PAPRIKA OF OLIJFJES.
- STROOI DAARBOVEN GERASPTE KAAS TOT ER OVERAL EEN BEETJE LIGT. HEEL LEKKER IS OOK HIER EEN BEETJE OREGANO OPDOEN.



NU MAG JE PIZZA IN DE OVEN EN MOET JE EVEN WACHTEN. ALS JE DEEG BRUIN WORDT EN DE KAAS GESMOLTEN IS, IS HIJ KLAAR. SMAKELIJK!