

## RECEPT VOOR PIZZA VAN DE MOLENAAR

### Benodigdheden:

1 pak mix voor pizzabodem (of maak de bodem zoals beschreven op een pak pasta-pizzameel.

1 pak tomatensaus / passata di pomodoro.

(u gebruikt maar een deel hiervan, de rest kan in soep of pastasaus verwerkt worden)

1 teentje knoflook, uitgeperst.

1 stukje gorgonzola.

1 doosje fijne champignons.

1 grote theelepel Italiaanse kruiden.

1 zakje geraspte kaas (Oude of pizzakaas)

Maak de bodem voor de pizza, dit kan met de hand maar ook in de broodbakmachine. De meeste machines hebben een aparte stand voor pizzadeeg. Anders gebruikt u deegstand voor een normaal brood.

Verwarm de oven voor op 220 C. Bij gebruik van een pizzasteen: deze ook goed voorverwarmen!

Rol het deeg uit op een werkblad waarop u een beetje bloem heeft gestrooid. Leg het op een bakblik of snijd in de vorm van de pizzasteen.

Meng in een kom wat tomatensaus met de Italiaanse kruiden en de knoflook. Wij gebruiken voor twee pizza's ongeveer een mok vol saus. Smeer dit mengsel dun op de bodem. (Bij teveel saus wordt de pizza slap en nat....)

Beleg met stukjes gorgonzola, dunne plakjes champignons en bestrooi met kaas.

Bakken in de oven gedurende 12 minuten.

TIP: gorgonzola wordt door kleine kinderen vaak te scherp gevonden: een goede kaasleverancier heeft vaak ook een mildere versie gorgonzola!