



Recept



Pizza van zelfgemaakt platbrood

Ingrediënten:

- 200 gram volkoren bloem
+ extra om aanrecht te bestuiven
- 150 gram bloem
- 350 gram volle yoghurt
- 1 zakje bakpoeder
- 1 pakje gezeefde tomaten
- 150 gram geraspte kaas
- Italiaanse kruiden
- Scheutje olie
- Zout

Materiaal: beslagkom, koekenpan met deksel, spatel, vork, weegschaal

Tip!

Dit brood is ook heel lekker bij soep of salade. Doe dan eens 1 theelepel knoflookpoeder, 1 theelepel uienpoeder en 1 theelepel koriander bij het bloem-mengsel.



O	1.	Doe de volkoren bloem, 'witte' bloem, bakpoeder en ½ theelepel zout in de beslagkom en meng goed.
O	2.	Voeg de yoghurt toe aan het bloemmengsel en roer door met een vork.
O	3.	Kiep het deeg en nog losse bloem op het aanrecht en kneed door met de hand.
O	4.	Verdeel het deeg in 5 stukken.
O	5.	Verdeel wat bloem over het aanrecht en leg een van de stukken deeg op de bloem. Druk het stukje deeg plat met je vingers. Haal het lapje deeg regelmatig los van het aanrecht en zorg voor voldoende bloem.
O	6.	Verwarm een scheutje olie in de koekenpan.
O	7.	Leg het lapje deeg in de koekenpan. Bak het deeg aan één kant goudbruin. Zet het vuur niet te hoog: dan wordt het brood te snel bruin aan de buitenkant zonder van binnen gaar te kunnen worden.
O	8.	Draai het brood om met de spatel en bak de andere kant goudbruin.
O	9.	Haal het brood uit de pan met de spatel en leg op een bord.
O	10.	Druk ook de overige stukken deeg uit op het aanrecht en bak ook deze in de koekenpan.
O	11.	Nu gaan we pizza's van het platbrood maken. Je kunt nu kiezen of je graag een dikke of een dunne bodem wilt. Wil je een dunne bodem, snij dan het platbrood voorzichtig horizontaal doormidden. Hou je van een dikke bodem dan gebruik je het platbrood gewoon zo.
O	12.	Besmeer het platbrood met gezeefde tomaten. Heb je het platbrood doormidden gesneden, smeer de gezeefde tomaten dan op de snijkant. Gebruik de buitenkant van het brood als onderkant van de bodem van de pizza.
O	13.	Strooi wat Italiaanse kruiden over de gezeefde tomaten.
O	14.	Verdeel wat geraspte kaas over de pizza.
O	15.	Bak de pizza totdat de kaas gesmolten is. Dit kun je doen in de koekenpan met de deksel erop op middelhoog vuur. Als je een oven of airfryer hebt, kun je de pizza's ook hierin afbakken.



Tip!

Serveer de pizza met wat snoeptomaatjes en plakjes komkommer

