

PIZZA DEEG:

150 gram zelfrijzend bakmeel
1/2 ei
1/2 theelepel zout
50 ml water

PIZZA GARNERING:**Tomatensaus:**

1 teentje knoflook
tomatenblokjes
tomatenpuree
gedroogde Italiaanse kruiden

Salami:

1 bol mozzarella
100 gr salami
50 gr geraspte kaas
1 tl oregano
Peper en zout

Hawaii:

2 schijven ananas
100 gr ham reepjes
50 gr geraspte kaas
peper en zout

**Bereiding:**

1. Doe het zelfrijzend bakmeel in een kom en maak een kuiltje in het midden.
2. Doe het ei, het zout en 50 ml water in het kuiltje.
3. Roer met een vork tot al het vocht is opgenomen.
4. Kneed verder met de handen tot een soepele deegbal, voeg indien nodig nog een klein beetje water toe.
5. Vorm van het deeg kleine balletjes ter grootte van een golfbal.
6. Verwarm de oven voor op 250 graden (hetelucht)
7. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
8. Rol de deegballetjes uit tot ongeveer 10 cm in de breedte.
9. Breng de tomatensaus op smaak met peper en zout en de oregano.
10. Verdeel een kleine lepel tomatensaus over de pizarondjes
11. kies je soort . Salami of Hawaii
12. beleg de pizza met de daarbij behorende ingrediënten
13. Plaats de mini Pizza's in de oven
14. Bak ze 6-8 minuten