



Merida

Disney
PRINCESS

SCHOT IN DE ROOS PIZZA

• 2 PORTIES •

Ingrediënten

450 gram kant-en-klaar
pizzadeeg

1 eetlepel olijfolie

1 kopje pizzasaus

1½ kopje geraspte
mozzarellakaas

Toppings

Hamblokjes, pepperoni,
Gesneden broccoli,
Paprikablokjes,
Ananasstukjes,
Gesneden zwarte olijven

Tip

Als je ananasstukjes als
topping gebruikt, dep ze
dan eerst droog met
keukenpapier of een schone,
herbruikbare doek om het
overtollige sap te absor-
beren en te voorkomen
dat de korst zompig
wordt.



Niets is belangrijker voor prinses Merida dan haar eigen keuzes te kunnen maken. Daarom draait dit pizzarecept helemaal om het kiezen van de toppings die jij het lekkerst vindt.

Stappen

1. Verdeel het pizzadeeg in tweeën en kneed elk stuk tot een bal. Doe de deegballen in een grote kom en dek af met plasticfolie. Laat ze 10 minuten rusten op kamertemperatuur.
2. Vraag een volwassene om je te helpen de oven voor te verwarmen tot 220 °C. Bestrijk twee bakplaten licht met olie.
3. Rol beide deegballen op een met bloem bestoven werkblad uit tot cirkels van 0,6 cm dik. Leg ze voorzichtig op een voorbereide bakplaat.
4. Verdeel lepels pizzasaus over beide pizzabodems. Bedek de saus met geraspte mozzarella.
5. Voeg toppings naar keuze toe. Leg één soort – bijvoorbeeld gehakte ham of plakjes pepperoni – in het midden. Schik een tweede topping in een ring om de eerste. Blijf op deze manier toppings toevoegen, zodat er een kleurrijk roospatroon ontstaat, tot je de korst bereikt.
6. Vraag een volwassene om je te helpen met de oven. Bak de pizza's op verschillende roosters tot de randen en onderkant van de korst goudbruin zijn (ongeveer 15 minuten). Wissel de bakplaten na 7 of 8 minuten om, zodat de pizza's gelijkmatig gaar worden.
7. Laat de gebakken pizza's iets afkoelen voordat je ze in stukken snijdt en serveert.

