

## Mini pizza / Mini pizza



### De boodschappen

- Kant&klaar pizza deeg
- olijfolie om in te vetten
- zeezout&versgemalen peper
- mozzarella/cheddar kaasmix
- tomaat, champignon, paprika, ui etc
- verse ananas, hamblokjes

**Zo klaar en lekker! We maken 3 smaken; tomaat/champignon/ham; paprika/ui; ananas/kaas. Lekker!**

### Zo maak je mini pizza's

Verwarm de oven voor op 220°C en vet 8 kuiltjes van een muffin bakblik in.

Open de verpakking en strek het opgerolde deeg uit.

Steek acht cirkels uit het deeg met een glas of een uitsteker.

Druk de cirkels in het bakblik, strooi er zout&peper op.

Schep een eetlepel tomatensaus in elke mini pizza.

Strooi wat gemengde geraspte kaas over de saus.

Leg er topping naar keuze op en strooi er nog wat geraspte kaas over.

Bak de pizza's 10 minuten in het midden van de oven.

Als de kaas goudbruin is en gesmolten zijn ze klaar.

**Pas op! De pizza's zijn erg heet van binnen!**

## Mini pizza / Mini pizza



### Shopping list

- ready made pizza dough
- olive oil to brush
- sea salt & freshly ground pepper
- mozzarella/cheddar mixture
- tomato, mushroom, bell pepper, onion
- fresh pineapple, ham cubes

**Quickly done and so good! We make 3 flavours: tomato/mushroom/ham; bell pepper/onion; pineapple/cheese. Yummy!**

### How to make mini pizzas

Preheat the oven to 220°C and brush 8 holes of a muffin tin with oil.

Open the tin and stretch out the rolled up dough.

Cut out eight circles, using a glass or a cutter.

Press the circles into the tin, sprinkle with salt and pepper.

Pour a tablespoon tomato sauce in each mini pizza.

Sprinkle some grated mixed cheese on the sauce

Place topping of your choice on top.

Sprinkle some more cheese on top.

Bake the pizzas 10 minutes in the middle of the oven.

They are ready when the cheese melted to golden.

**Please mind! The pizzas are very hot inside!**