



## PIZZA – IDDSI 4



Dit recept op niveau 4 geeft je een **glad gemalen** pizza, zonder stukjes. Bellissimo!

### Benodigheden voor 2-4 pizza's

- 1 rol vers pizzadeeg van 400 gram
- tomatensaus zonder stukjes (bijv gezeefde tomaten)
- beleg naar keuze

### Aan de slag:

1. Bak de rol pizzadeeg zonder tomatensaus of verder beleg af in de oven volgens de instructies op verpakking. Laat even afkoelen.
2. Scheur het pizzadeeg in stukjes en doe in een blender. Laat eventuele harde/donkere stukjes weg. Mix per 100 gram pizzadeeg 170-180 ml heet water samen. Je kan eventueel wat bouillonpoeder toevoegen, maar dit is niet per se nodig. Controleer goed of er geen stukjes meer in zitten. Spreid het mengsel uit op een bord in de vorm van een pizza.
3. Spreid een paar lepels tomatensaus uit over de pizza. Let op, niet teveel want dan wordt het mengsel te dun.
4. Beleg verder met verschillende toppings. Ik heb pesto en mascarpone gebruikt (ter vervanging van mozzarella). Je kan ook wat groenten mixen, zoals paprika of gebakken champignons met wat heet water/bouillon.
5. Warm de pizza in de magnetron even op voor een minuut.

