

Stuzichini Marguerita

Voor kotstudenten & singles die op het onverwachts bezoek krijgen. Door foccacia met zachte kaas uit "Pizza, calzone & focaccia" in magazine (bijlage bij Het Nieuwsblad & DE GENTENAAR) van 27 september 2008, kwam ik op het idee voor dit makkelijk Napolitaans ovenhapje uit la cucina Italiana.



Ik zag in kinderhanden (Creatieve activiteiten voor kinderen) nummer 78, dat Minipizza napolitana, een vegetarisch receptiehapje, dat ik ook vond in De Zondag, een Italiaans kerstmaal voor kids is.

De party pizza favorita

Dit heb je nodig:

glutenvrije brood-pizzamix, pizzadeeg

- [Mutti](#) tomatenpuree
- 2 bollen mozzarella
- olijfolie
- basilicumblaadjes(na het bakken)

Werkwijze

1. Vet 2 bakplaten in.
2. Leg het uitgerolde deeg op de bakplaten.
3. Beleg met tomatenpuree
4. Snijd 2 bollen mozzarella in plakjes.
5. Leg de mozzarella op de pizza's. Besprekel met olijfolie
6. 15 Bak de pizza's 10 minuten in de warmeluchtoven op 225° tot maximum.
7. Leg 2 paar pannelappen op elkaar.
8. Haal de bakplaat uit de oven. Maak de pizza's los met een pannenkoekmes.
9. Leg ze op een bordje. Versier met basilicumblaadjes