

# ZIZO

*Dé glutenvrij specialist*



## *Pizza van Teff meel wit of bruin*

### *Ingrediënten:*

*100 ml lauwwater*

*18 g margarine*

*2 eieren (middelgroot)*

*4 g droge gist snijplank*

*225 g Teff meel wit of bruin*

*25 ml (olijf) olie of 25 gram margarine Oven 250°C (10 min voorverwarmen)*

### *Voor de vulling :*

*De vulling kan naar eigen idee worden ingevuld met o.a. tomatenpuree, salami, kaas etc.*

### *Benodigdheden :*

*Beslagkom*

*Bakplaat*

*snijmes*

*vorm van ca. 9 cm*

### *Bereiding :*

*Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe het water in de beslagkom en los hierin de gist op. Voeg de rest van de ingrediënten toe in de aangegeven volgorde.*

*Dit geheel 1 minuut goed mengen en ongeveer 5 minuten in de hoogste versnelling mixen (kneeden). Doe 30 gram deeg in een plat vormpje met een doorsnede van 9 cm. En een hoogte van 2 cm en verdeel het zo egaal mogelijk, (dit kan met de bolle kant van een lepel; deze eerst even in de olie dompelen. Daarna naar smaak de pizza afmaken met tomatenpuree, salami en kaas (of uiteraard naar eigen idee) Het geheel 10 minuten laten rusten. Bakken gedurende 12 minuten in het midden van de voorverwarmde oven van 250 graden.*

