

Pizza wietjes / Pizza wheels



De boodschappen

1 rol pizzadeeg (11-12 stuks)
1 fles mutti tomatensaus
1 zakje Apetina mozzarella/cheddar
wat basilicum blaadjes
meel, om de bakplaat mee te bestrooien
stukje Parmezaanse kaas, naar smaak

Zo maak je pizza wietjes

Rol het deeg uit op het bijbehorende papier en smeer er een laagje tomatensaus op.
Strooi royaal kaas over de tomatensaus, wij gebruiken graag een mozzarella/cheddar mix.
Strooi daar wat fijngeknipte basilicumblaadjes over.
Rol het deeg weer op in het papier en laat het 30 minuten rusten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 200°C

Snij de rol (de naad aan de onderkant) in ongeveer 12 stukken.
Leg de wielen op bakpapier met meel bestrooid en rasp er Parmezaanse kaas over.
Bak de wietjes 15 tot 20 minuten en snij de uitgelopen kaasrandjes netjes glad.

Je kunt de pizza wietjes warm of koud serveren.

Pizza wietjes / Pizza wheels



Shopping list

1 roll ready made pizza dough
1 bottle of Mutti tomato sauce
1 bag of Apetina mozzarella/cheddar
some basil leaves
plain flour, to dust the baking tray
piece of Parmesan, to taste

How to make pizza wheels

Roll out the dough on the paper that comes with it and spread a layer of tomato sauce on it. Sprinkle the tomato sauce generously with cheese, we like to use a mozzarella/cheddar mix. Scatter some finely cut or shredded basil leaves on the cheese. Roll up the dough again in the paper and let it rest for 30 minutes in the fridge.

Preheat the oven to 200°C

Cut the roll (the seam on the underside) in approximately 12 pieces. Place the wheels on flour dusted baking paper then grate on some Parmesan cheese. Bake the wheels for 15 - 20 minutes then cut the runny cheese edges neatly smooth.

You can serve the pizza wheels hot or cold.