

VIERKANT PIZZA



VIERKANT PIZZA

DEEG.

4 koppies koekmeel

1 pakkie groen kitsgis

10 ml suiker

10 ml sout

Meng al die bestanddele saam in 'n mengbak.

Meng dit met loutwarm water tot n sag hanteerbare deeg.

Knle vir 8-10 minute (Dit moenie aan jou hande vas sit nie.)

Laat rys tot dubbel sy grootte.

Rol deeg nou uit.

Sny vierkant vorm uit die deeg uit.

Laat rus eenkant.

SOUS:

1/2 koppie tamatiesous

1/2 koppie sweetchillie sous

1/2 koppie bladjang

Meng alles goed saam, en gebruik dit as die sous op die pizza.

VULSEL

1 pakkie spek

'n paar russians

'n paar viennas opgesny

'n paar stukke ham

'n paar stukke salami

1 blik pynappel

Pak nou die vulsel verspreid op die pizza sous.

Rasper Mozzarella kaas lekker dik op die pizza.

Sprinkel nou origanum bo-oor.

Bak pizza in 'n voorverhitte oond van 180°C, tot kaas lekker gesmelt is.

Resep en Foto: Elsonia Badenhorst.