

PIZZA BOLLEN

chorizo & mozzarella



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 10 Pizza Balls

- PIZZADEEG - 250 g meel - 140 ml lauw-warm water - 1/2 zakje droge gist - 1/2 tl zout - 1 tl olijfolie -
 - GARNITUUR - 1 zakje mozzarella bolletjes - 50 g chorizo - 150 g gepasseerde tomaten - gruyère, geraspt
 - olijfolie
-

HET PIZZADEEG

1. Doe het meel, het zout en de gist in een kom. Zet het programma BROOD / BRIOCHE aan voor 1 minuut.
2. Voeg het lauwwarme water en de theelepel olijfolie toe en druk op AUTO.
3. Meng het deeg en kneed kort tot een homogene bol ontstaat.
4. Laat een uur rusten onder een schone theedoek.
5. Rol na het rusten het deeg uit over een bakplaat.

PIZZA BOLLEN

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Steek met behulp van een glas 10 cirkels uit het pizzadeeg.
3. Snijd de chorizo in kleine blokjes.

4. Rek het deeg door voorzichtig de zijanten van de cirkel kleine stukjes uit te rekken terwijl je de cirkels ronddraait. Garneer daarna met een theelepel tomatensaus, blokjes choriz, een bolletje mozzarella en geraspte gruyère.
5. Vouw de pizza bollen dicht door vier hoeken naar elkaar toe te trekken. Plaats de bollen op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Bestrijk de bollen met olijfolie en bak in 20 á 25 min. gaar in de oven.
7. Serveer direct.