

De *Percy pizza*

- tomatensaus (met Italiaanse kruiden, knoflook en olijfolie)
- geraspte kaas,
- salami en ham,
- mozzarella,
- basilicum
- paprika

De *leneke pizza*:

- tomatensaus (met Italiaanse kruiden, knoflook en olijfolie),
- geraspte kaas,
- mozzarella
- gorgonzola,
- geitenkaas
- champignons,
- basilicum
- rucola

De *Iris pizza*

- tomatensaus (met Italiaanse kruiden, knoflook en olijfolie),
- geraspte kaas
- mozzarella
- basilicum

Deeg voor de pizza bodem

Gemaakt in de broodmachine op programma pizza deeg. Een Portie deeg in 4 gedeeltes verdelen en in folie verpakken en nog laten rijzen. Kan worden bewaard in de diepvries.

Ingrediënten

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| • Water | 190 ml |
| • Biologische volkoren speltmeel | 380-400gr |
| • Suiker | 1 eetlepel |
| • Zout | 1 theelepel |
| • Gist | 3 ½ theelepel |
| • Olijfolie | 4 eetlepels |