

PIZZAMIJTERS



20 stuks
30 min. bereiden
12 min. oventijd

INGREDIËNTEN

- 600 g koelvers pizzadeeg met tomatensaus
- 2 el tarwebloem
- 3 plakken oude kaas

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 220 °C. Rol het pizzadeeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een lap van 48 x 24 cm. Halveer de lap in de lengte zodat je twee stukken krijgt van 48 x 12 cm. Snijd de deeglappen in driehoeken (mijters) van 8 cm breed en 12 cm lang. Verdeel de driehoeken over twee met bakpapier beklede bakplaten. Rol eventueel de rest van het deeg ook uit en snijd ook tot mijters. Verdeel de pizzasaus over het pizzadeeg. Snijd de kaas in de breedte in repen van 1 cm breed. Verdeel de kaas als kruis over de pizzamijters, één reep in de lengte en een halve reep in de breedte. Bak de pizzamijters in 12 min. goudbruin en gaar in de voorverwarmde oven. Wissel de bakplaten halverwege om.

