

# Mini pizza

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke pizzaatjes, glutenvrij en makkelijk te maken. Afgemaakt met eigen gemaakte tomatensaus.

Staat geweldig op een borrelplank, daar kun mee voor de dag komen!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

RIJSTIJD: CIRCA 2 UUR

## Benodigdheden:

- 1x recept hotdogbroodjes (boek glutenvrij genieten met Ouafae)
- voor de tomatensaus
- 1 rode paprika
- 3 tomaten
- zout, zwarte peper, paprikapoeder
- 2 teentjes knoflook
- snufje tijm of Italiaanse kruiden
- 1 eetlepel olijfolie

## Bereidingswijze:

1. Maak het hotdogdeeg zoals vermeld staat in [het bakboek](#) en laat 1 uur rijzen.
2. Maak ondertussen de tomatensaus klaar.
3. Rooster de paprika boven het vuur op het fornuis tot deze aan alle kanten licht grijs/zwart kleurt. Mag ook in de oven. Stop vervolgens in een plastic zak en laat rusten.
4. Snijd de tomaten kruislings in en laat ze 15 minuten in gekookt water wellen.
5. Verwijder de velletjes van de paprika en tomaten en doe in een maatbeker. Voeg de knoflook toe en pureer fijn met een staafmixer.
6. Doe het tomatenmengsel in een steelpannetje, voeg de kruiden en olijfolie toe en laat op middelmatig vuur inkoken voor circa 20 minuten, tot de saus is ingedikt.
7. Verdeel het deeg in kleine mini stukjes en bol deze op. Verdeel de bolletjes deeg over een bakplaat bekleed met bakpapier.
8. Neem een schaalte met water en doop steeds de onderkant van een glas in het water. Duw de bolletjes deeg in en druk verder mooi plat. laat de randen wat dikker.
9. Meng het losgeklopt ei met wat yoghurt. Of gebruik water. Smeer de randen in. Bestrooi met zaadjes.
10. Verdeel op elke deeglapje wat tomatensaus, geraspte kaas en een halve olijf.
11. Laat rijzen voor 45 a 60 minuten. Bak in een voorverwarmde oven op de temperatuur wat in het boek is omschreven tot de randen mooie goudbruin zijn gekleurd.

*Notities:*