



*Elvea, een feest uit Italië*

## Kerstpizza's



### Ingredienten voor Personen

- |          |  |
|----------|--|
| 1 portie | pizzadeeg kant-en-klaar of zelfgemaakt |
| 1 doosje | ELVEA Pizza a Casa                     |
|          | mozzarella                             |
|          | gemengde olijven                       |
|          | paprikablokjes                         |
|          | champignons                            |
|          | salami                                 |

### Bereiding

Rol het pizzadeeg voorzichtig uit.

Steek voorzichtig de kerstvormen uit het deeg en leg ze naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Kneed de rest van het deeg weer tot een mooie bal en rol weer uit zodat je weer vormpjes kan uitsteken.

Versier nu de kleine pizza's. Begin altijd met de tomatensaus en smeer die goed uit. Kruid eventueel met wat extra peper en oregano en werk af met mozzarella en ander lekkers.

Bak ze op 200°C ongeveer 10 minuten in een voorverwamde oven.

Wil je ze vooraf bakken om dan nadien terug op te warmen bak ze dan op 180°C en zorg ervoor dat ze nog niet helemaal doorbakt – 8 minuutjes ongeveer.

Smakelijk!

Recept info: Must Be Yummie

