

## **Opgerolde pizza als hapje**

### **Ingrediënten (4personen) :**

5ml (1tl) droge gist  
125ml lauw water (+-30°C)  
200g gewone bloem  
15ml (1el) olijfolie  
3ml (1/2tl) suiker  
3ml (1/2tl) zout  
20g zongedroogde tomaten  
20g ontpitte olijven  
20g parmezaanse kaas

### **Bereiding :**

1. Meng de gist met het lauwe water in een ruimtekomp 300ml. Laat 10min rusten.
2. Meng de bloem, olijfolie, suiker, zout en het mengsel met gist in de mengkom/  
mixerkomp 3l.  
Roer om met de silicone spatel en kneed het deeg vervolgens met de hand tot er  
niets meer aan de kom kleeft.  
Dek af en laat het deeg ongeveer 30minuten rijzen.
3. Vorm een langgerekte 'slang' door het deeg uit te rollen en te rekken tot het +-1,5m  
lang is. Rol het deeg op als een slakkenhuis en plaats het in de micropro grill. Probeer  
het centrale gerezen gedeelte af te dekken om een gelijkmatige dikte te bekomen.
4. Hak de zongedroogde tomaten, olijven en parmezaanse kaas fijn met de turbomax.  
Verstrooi het mengsel over het deeg en duw de stukjes tussen de deegrolletjes.
5. Laat 5min garen op 900watt met het deksel in de gratinstand. Laat 3min rusten in  
een gesloten magnetron. Gaar nogmaals 5tot 6min. Laat nog 3rusten alvorens op te  
dienen.

Serveer als aperitiefhapje

Smakelijk ! Tine Monserez

[tinetupperware@outlook.com](mailto:tinetupperware@outlook.com)

[www.tinetupperware.be](http://www.tinetupperware.be)