

## Ingrediënten

### Ingrediënten deeg:

- 300 gr bloem
- 1 el droge gist
- 1,5 tl zout
- 1 ei
- 2 el olijfolie
- 40 ml zonnebloemolie
- 4 el melk
- 100 ml lauw water (ongeveer)
- oregano

### Ingrediënten topping:

- tomatenpuree
- gekruide scampi's
- gekruide vis
- surimi
- gegrilde paprika, in reepjes
- rode ui, in ringen
- geraspte kaas
- oregano
- zout en peper



## Recept

1. Meng de bloem en het zout samen.
2. Maak van het gist een papje door er water bij te doen. Laat dit 5 minuten rusten.
3. Voeg er de olie, ei, gist, oregano en melk bij.
4. Giet er beetje bij beetje water bij en kneed tot je een soepel/plakkerig deeg krijgt.
5. Laat het deeg afgedekt 45 minuten rijzen.
6. Bestrooi je werkplek met bloem en vorm het deeg naar gewenste vorm (dikke bodem) en laat dit 5 minuten rijzen.
7. Prik er met een vork in en besmeer met tomatenpuree en vulling naar keuze. Ik heb scampi's, vis, surimi, paprika en ui gebruikt. Ik heb alles eerst kort voorgebakken en goed afgekruid.
8. Eindigen met geraspte kaas en bak het gaar in de oven.

Bron



<https://www.ramadanrecepten.nl/recept/pizza-met-vis-scampi-en-surimi/>

---

Info Martine Lycke - 16/09/2020

Baktray + bakpapier + Pizzadeeg Lidl

Vorbereidingen:

Zeevruchten ontdooien

Scampi's ontdooien

Rode ui snipperen

Rode paprika schillen en snijden in lengte

5 tal champignons schillen en in schijfjes snijden

Surimi in blokjes snijden

Daarop

Tomato Fritto

Klein beetje room – beter nog : zure room

In pan: ui met look fruiten

Daarbij + rode paprika

+ Scampi in 3 gesneden, zeevruchten en surimi

+ pijnboompitjes

+ Champignons

Efkes bakken allemaal

Op pizza

+ mozzarella

Oven: 200°C – 12 minuten

Cheddar kaas erop en nog es 3 tal minuten, tot mooi gesmolten

---

Fotos

