**Plaatpizza**

**Benodigdheden:**

* wit broodmeel
* bloem
* olijfolie
* Italiaanse kruiden
* Pizzasaus
* 1 ui
* 1 paprika
* 1 bakje champignons
* 1 prei
* 2 tomaten
* strooikaas
* mozzarella
* salami
* ham
* bacon
* oregano
peper

**Bereiding:**

* Verwarm de oven voor op 180 graden
* Doe de broodmix, 250 ml water, 50 ml olijfolie en 1 eetlepel Italiaanse kruiden in een kom. Mix het tot een bal en kneed het goed door
* Verdeel de bal deeg in tweeën
* Bestrooi de tafel met bloem en rol het deeg met de deegroller ter grootte van een bakplaat
* Bedek het deeg met saus
* Snijd de ui, paprika, champignons, prei, tomaat en mozzarella
* Beleg de plaatpizza met het vlees, de groente, de kaas en de kruiden
* Bak de pizza n 20 minuten gaar