



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1/2 pak mix voor witbrood
 - 6 tot 7 eetlepels olijfolie
 - 150 gram gedroogde tomaten
 - 35 gram geraspte oude kaas
 - 1 courgette, ongeschild
 - zout
 - Italiaanse kruiden
 - 150-200 gram Mozzarella
- in reepjes van halve centimeter
- 2 eetlepels basilicum blaadjes

Bereiding

Meng de broodmix met anderhalve deciliter lauwwarm water en 1 eetlepel olijfolie. Kneed het mengsel met de handen tot een soepel deeg. Laat het deeg afgedekt zeker 15 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 240 graden. Verdeel het deeg in 2 gelijke porties en rol het uit met een deegroller, tot een cirkel van ca. 20-24 cm en 4 mm dik. Leg de deeg cirkel op de bakplaat. Pureer de tomaten samen met 4-5 eetlepels olijfolie. Roer de oude kaas erdoor en strijk de tomatensaus op de pizza bodem. Houd wel even een klein beetje saus apart, dit heb je later weer nodig. Schil (met een dun schillertje) de courgette in repen van 2 mm dik. Kook de repen ongeveer 20-30 seconden in kokend water met een klein beetje zout en Italiaanse kruiden, en laat ze goed uitlekken. Verdeel de repen courgette en de mozzarella over de pizza bodems en bak de pizza's in 15-20 minuten gaar en krokant. Druppel voor het serveren de achtergehouden tomatensaus erover en bestrooi de pizza's met basilicumblaadjes.