

# Instructies: hoe maak en bak je een pizza?

1. **Het deeg uitrollen** Strooi eerst wat semola (pizzabloem) over je werkplek en over de pizzabollen. Haal een bolletje voorzichtig uit de deegbak en rol of druk deze mooi plat uit tot een mooie ronde pizzabodem.
2. **Beleggen maar!** Maak de pizza helemaal naar eigen wens door je favoriete ingrediënten toe te voegen. *Tip van Tante: Hou het beleg lekker luchtig, dan bakt de pizza het mooiste!*
3. **Op de schep schuiven** Strooi een klein beetje semola op de pizzaschep zodat de pizza er straks makkelijk afglijdt. Schuif de pizzaschep nu voorzichtig in één vloeiende beweging onder je klaargemaakte pizza.
4. **In de oven** Schuif de pizza met behulp van de schep rustig in de warme pizzaoven. Sluit daarna de ovendeur.
5. **Regelmatig draaien** Houd de pizza goed in de gaten. Draai de pizza regelmatig een slag met de pizzaschep, zodat alle kanten mooi gelijkmatig goudbruin en knapperig worden gebakken.
6. **Aan tafel!** Na ongeveer **90 seconden** bij een oventemperatuur van 350-400 °C is de pizza al klaar! Haal hem uit de oven en geniet ervan. Eet smakelijk samen!

