Pizza Maxima

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Pizza Bodem Origineel
400 g (gram) Aardbeien
3 Stuk(s) Banaan
250 g (gram) Blauwe bessen
500 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
250 ml Water
2 Eetlepel(s) Olijfolie

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mengkom
Mixer met gardes
Lepel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 215°C / hetelucht 190°C).

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Doe de mix **Dr. Oetker Pizza Bodem Origineel (1 pak)** in de beslagkom en voeg het **koude water (250 ml)** en de **olijfolie (2 el)** toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg en kneed het nogmaals met de handen een aantal keer goed door.

Bestrooi het bakpapier met bloem en leg het deeg hierop. Druk of rol het deeg uit ter grootte van de bakplaat.

Verdeel het deeg, met een tussenruimte van 2 cm over de bakplaat met de folie-kant naar boven. Verwijder tot slot de folie.

2. Pizza topping maken

Was en snijd de **aardbeien (400 g)** in plakjes en verwijder de kroontjes. Spoel de **blauwe bessen (250 g)** schoon, schil de **bananen (3 stuks)** en snijd deze in plakjes.

Klop in een vetvrije kom de **slagroom (500 g)** met de **Dr. Oetker vanillesuiker (2 zakjes)** stijf.

3. Pizzabodems bakken

Bak de pizzabodems 10-13 minuten in het midden van de voorverwarmde oven en laat deze vervolgens afkoelen.

Snijd daarna de bodem in vierkante stukken.

4. Pizza Maxima decoreren

Verdeel de vanilleslagroom met de bolle kant van een lepel over de pizzabodems. Verdeel de pizza's in 3 horizontale vlakken en beleg elk vlak van links naar rechts met: de aardbeien, de bananen en de blauwe bessen.