Pizza met mozzarella, tomaat en pesto

Ingrediënten

1 Bol Mozzarella
2 Stuk(s) Tomaten
2 tl. (theelepels) Olijfolie
0.5 Pak Koopmans Pizzabodem Volkoren
125 ml Water
100 g (gram) Tomatensaus
2 tl. (theelepels) Pesto

Keukenspullen

Bakplaat
Mixer met deeghaken
Bakpapier

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C) en leg bakpapier op de bakplaat of pizzavorm.

Snijd de **mozzarella (1 bol)** en de **tomaten (2 stuks)** in plakjes.

2. Pizzabodem maken

Doe de **Koopmans Pizzabodemmix (0,5 pak)** in een beslagkom en voeg het **koude water (125 ml)** en **olijfolie (1 el)** toe.

Kneed dit met de mixer met deeghaken tot een soepel pizzadeeg en kneed daarna het volkoren pizzadeeg met de handen nog een paar keer goed door.

> **Plakkerig pizzadeeg**
> Is het pizzadeeg plakkerig? Voeg dan nog wat extra bloem toe.

3. Volkorenpizza maken

Leg het pizzadeeg op de bakplaat of pizzavorm uit. Druk het uit tot een ronde pizza van ongeveer ½ cm dik. Vorm een opstaande randje en bestrijk dit met **olijfolie (1 el)**.

Verdeel de **tomatensaus (100 g)** met de bolle kant van een lepel over de bodem.

Bedek de tomatensaus met plakjes mozzarella, tomaat en **pesto (2 el)**.

Zet de pizza iets onder het midden van de oven en bak de volkorenpizza met mozzarella en pesto in circa 18 minuten gaar.