



Thermomix snelle aperitiefpizzatjes

Ingrediënten

- 150 gr yoghurt
- 250 gr zelfrijzende bloem
- 10 gr olijfolie
- Tomatensaus
- Topping naar keuze



Instructies

- Doe de bloem, yoghurt en olie in de mengbeker 2 minuten/ deegfunctie
- Haal het deeg eruit. Verdeel de deegbol in 4 delen. Maak er platte dikke kleine pannenkoekjes van. Ze mogen nog dik zijn want straks gaan we ze doormidden opensnijden
- Zet een pan op het vuur op een middelhoog vuur en leg de pannenkoekjes erin bak elke kant 2 minuten tot ze kleurtje hebben.
- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Snij ze open door midden en leg op een ovenschaal. Doe de tomatensaus erop en beleg met de toppings naar eigen wens
- Doe de minipizzatjes in de oven voor 30 minuten of als je airfryer hebt voor 5 minuten in de airfryer..