



⌚ ± 1 uur

 ± 1 uur

B **BAKTOTAAL**
echt alles om te bakken

Met het warme weer van de komende dagen is het fijn dat je voor dit recept geen pan nodig hebt. De vulling van kip-gehakt doe je namelijk gewoon rauw op het deeg en alles wordt gaar in de oven. Zet de schaal met deeg voor het rijzen lekker buiten in de schaduw, warm zat! De enige inspanning is het uitrollen van de pizzaatjes, ideaal dus!

- 1 eetlepel olijfolie;
 - 1 flinke teen knoflook of 2 kleintjes;
 - 1 à 2 theelepels sambal;
 - Een bos platte peterselie;
 - 2 theelepels groentebouillonpoeder;
 - 3 grote ui, fijngesnipperd;
 - 2 puntpaprika's in kleine boogjes;
 - 1 flinke eetlepel paprikapuree mild (Turkse supermarkt);
 - 1 flinke eetlepel tomatenpuree.
-
- Volle Turkse yoghurt of Skyr;
 - Paar blaadjes fijngesneden munt;
 - Peper.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een bak en kneed er in 10 minuten een soepel deeg van.
2. Maak een bal van het deeg en doe deze in een licht ingevette kom.
3. Dek de kom af met huishoudfolie en laat het deeg een uur rijzen.

Tip! Het deeg wordt wel twee keer zo groot.

Het maken van de vulling:

1. Snijd de peterselie en 1 à 2 tenen knoflook fijn.
2. Meng de peterselie 1 à 2 tenen knoflook en alle andere ingrediënten voor de vulling door elkaar heen.

Tip! Dit kun je het beste met een vork doen.

3. Zet het mengsel in de koelkast.
4. Meng de yoghurt met de knoflook en munt.
5. Zet dit mengsel nu ook in de koelkast.

Het opmaken van de pizzaatjes:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
2. Bestrooi het werkblad met wat bloem.
3. Stort het deeg op het werkblad en verdeel het deeg in 12 balletjes.

Tip! Dat is ongeveer 50 gram per stuk.

4. Rol elke bal uit tot een langwerpig plakje.

Tip! De vorm maakt niet uit, als de plakjes maar mooi dun zijn.





écht alles om te bakken

- Tip!** Passen niet alle plakjes tegelijk op de bakplaat? Dek het overige deeg dan even af met een theedoek en maak de volgende lading als de eerste pizzaatjes bijna klaar zijn.

6. Verdeel de vulling over de plakjes deeg die op de bakplaat liggen.
Tip! Laat de randen vrij.
7. Bak de pizzaatjes met kruidig kip-gehakt in ongeveer 12 tot 15 minuten goudbruin.
8. Serveer de pizzaatjes met de knoflookyoghurt en eventueel nog een salade ernaast.

Het serveren en bewaren van de pizzaatjes

Ik maakte bij mijn pizzaatjes met kruidig kip-gehakt een salade bij van ijsbergsla, komkommer en tomaat met een dressing van citroensap en olijfolie met wat feta. Natuurlijk kun je de pizzaatjes ook dubbelklappen en alleen met de knoflookyoghurt eten. Houd je er toch een paar over? Dan kun je die prima invriezen of in de koelkast bewaren. Je warmt ze dan in een oven van 180 graden zo weer op in een minuut of 10.

Heb jij met dit recept zelf heerlijke pizzaatjes met kruidig kip-gehakt gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe deze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in je stories op Instagram en ons te taggen met [@baktotaal!](#)

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Amerikaanse Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH138)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)

