

## 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.