



# Thermomix Sinterklaas pizza

## Ingrediënten

- 5 gr gist
- 300 gr bloem ( type frans krokant)
- 100 gr harde tarwegriesmeel
- 30 gr olijfolie
- zout
- enkele lepels gerookte ham
- enkele lepels mais
- 1 eetl erwten
- ½ blikje tomatencoulis
- enkele sneetjes cheddar kaas
- ½ rode paprika
- 1 doosje smeerkaas ( type Philadelphia)



## Instructies

- Maak eerst de deeg, voeg hiervoor 220gr lauw water + 5 gr gist toe 1 min/37 graden/snelheid 1.5
- Voeg nu 300 gr bloem ( type Frans krokant), 100 gr harde tarwegriesmeel, 30 gr olijfolie, ½ eet zout toe 2 min / deegfunctie
- Voeg de deeg toe aan een beoliede kom leg er een handdoek op en laat min 30-45 min rijzen
- Bestrooi wat bloem op het aanrecht en leg de deeg hierop, verdeel in twee
- Rol de deeg uit en leg er een klein bordje op, snij rond het bordje ( is het hoofd van Sint) en snij daarboven de hoed ( de mijter), doe dit met alle deeg zo ( ongeveer 8 sintjes)
- Leg de deeg op een bakpapier, verwarm de oven voor op 200 graden
- Maak nu met alle ingrediënten de sint, maak met twee lepels Philadelphia het hoofdje, met de tomatencoulis maak je de mijter, de oogjes maak je met de erwten, de baard met de mais.
- Werk de neus af met de gerookte ham, de kruis maak je met de cheddar kaas en ten slotte de mond met de paprika
- Zet de pizza's in de oven voor 25-30 min