

# Pizza

homogeen gemalen

## Ingrediënten

## Hoeveelheid

Pizza	1
Runderbouillon	800 ml

## Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	groot
Stand machine	2
Draaischema	20 / 20 / 120 sec

## Bereidingswijze

- Maak de pizza eerst klaar volgens de instructies op de verpakking (indien nodig).
- Snijd (of knip) de pizza in kleine stukken en doe deze in de kom.
- Meet de bouillon af, warm hem op in de magnetron en giet hem bij de pizza in de kom.
- Laat de machine 20 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhooggevlogen stukjes naar beneden, laat de machine dan weer 20 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhooggevlogen stukjes naar beneden, laat de machine dan nog 120 seconden draaien op stand 2.

## Let op!

Door het zetmeel in de pizza gaat de gemalen voeding nog binden als je het laat staan, en dus dikker worden. Dit gebeurt vrij snel, serveer daarom direct na het malen om de juiste dikte te behouden.