

Ingrediënten voor 1 personen

Pitabroodjes

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Soort\_gerecht:** Tussendoortje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pizza bodem

Snelle manier om dunne knapperige pizzabodems te maken

### Bereidingswijze

Bak de pitabroodjes - met beetje water natgemaakt - 2 minuten in een voorverwarmde oven van 250 gr. Hierdoor zijn ze gemakkelijker door te snijden. Snij de broodjes in de lengte helemaal door. Je hebt per broodje twee heel dunne pizzabodems. Natuurlijk is zelfgemaakte tomatensaus het lekkerst maar een sausje van Grand'Italia is een goed alternatief voor de snelle bereiders. Dan nog bijv. kaas, salami, oregano, olijfje en strooikaas of wat jij zelf lekker vind. Daarna nog 5 tot 7 minuten in de oven en klaar is je heerlijke pizza met knapperige dunne bodem

### Serveertips

Gewoon lekker experimenteren met groenten, worstsoorten, kaasjes,kruiden ed.