

Paaspizza

Voor bij de paasbrunch bedacht Astrid Klein Oonk deze paaspizza's. Heb je geen zin in eieren en eet je liever pizza, vraag dan aan je ouders of je deze lekkere Paashazen mag maken.

Voor de bodem heb je nodig

- 225 gram glutenvrij wit broodmeel
- 75 gram glutenvrij havermeel met glutenvrij logo
- 3 gram (brood)zout
- 14 gram bakpoeder
- 30 gram (room)boter
- 180 gram koude melk

Verder heb je nodig

- glutenvrije pastasaus
- geraspte kaas
- 8 olijven
- blaadjes basilicum
- bakplaat met bakpapier

Zo maak je de Paashazen

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Doe het meel met het zout en het bakpoeder in een kom en roer het goed door elkaar met een vork. Snij de boter in kleine stukjes. Maak in het midden van het meel een kuiltje en doe daar de boter in. Giet daar ook de melk bij. Meng met een vork alles door elkaar tot je er met je handen een bal van kunt maken.

Is het deeg erg droog, doe er dan telkens één eetlepel melk bij. Het deeg moet plakkerig zijn, maar mag niet aan je handen blijven plakken. Kneed het deeg goed door en verdeel het in 8 stukken. Verdeel de bolletjes over een bakplaat die je hebt bekleed met bakpapier. Maak elk bolletje plat en knijp het in het midden samen zodat er een 8 ontstaat. Knip met een schaar de bovenkant van



de 8 in en maak daar de oren van. Smeer pastasaus op de hazen en strooi er geraspte kaas over. Snij het puntje je van een olijf, dit wordt de neus. Snij daarna twee ringetjes van de olijf voor de ogen. Doe dit met alle olijven. Leg de ogen en de neus op de hazen.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de hazen 15-20 minuten. Haal de pizzaatjes uit de oven en laat ze afkoelen. Leg er voor de snorharen twee gewassen blaadjes basilicum op. Alle kinderrecepten vind je op www.glutenvrij.nl
Vrolijk Pasen!!!!