Pizza Onderstebo of “Pizza Pot Pie”

Prep Tyd 20 min **Kook Tyd** 20 min
Totale Tyd 40 min

Voorwoord: Ek is allergies vir tamatie, so ek gebruik tamatie pasta wat redelike preservering in het, en so my allergie oorbrug.

Kook-gerei:

Individuele Le Creuset Souffle bakkies of Oond oondvaste bakkies van dieselfde grootte.

Bestanddele:

Pizza Deeg – Ons gebruik sommer Supermark sakkie brood deeg.

Pizza souse of Pasta souse

Olyf Olie

Wit Wyn Asyn

Mozzarella Kaas

Cheddar of sterk geurige Kaas

Botter

Gemaalde Vleis

Sampioene

Uie

Kruie;

Italian Herb Robertson

Origanum Robertsons

Knoffel poeier of gemaalde knoffel stukkies

Sout en Peper

Suiker

Instruksies:

Stap 1

Maak “Bolognese” gemaalde vleis (hou dit een kant vir later)

Stap 2

Instruksies
1. Voorverhit die oond tot 200 °C.

2. Smeer oondvaste bakkies met botter aan die binnekant en aan die buite rante of sprei met kleefvrye baksproei, en plaas dit op 'n bakplaat.

3. Plaas snye kaas in die bakkies deur die kort kante van elke stuk kaas in die middel van die bakkie te plaas.

4. Voeg net genoeg “Bolognese” in elke bakkie, bo-op die mozzarella kaas om dit te bedek. (net 'n 1 cm laggie)

5. Voeg 3-4 Sampioene in, maar wees versigtig om nie die bakkies te vol te maak nie.

6. Voeg nog net genoeg “Bolognese” by, indien verlang.

7. Plaas een sny Cheddar of sterk geurige kaas bo-op die vulsel.

8. Verdeel die pizza deeg in gelyke stukke en rek elke stuk uit tot sirkels wat 1 tot 1½ duim (4 cm) groter is as die opening van die oondvaste bakkies.

9. Plaas die deeg oor die vulsel en druk dit liggies vas teen die buitekant van die bakkies.

10. Plaas in die voorverhitte oond 200 °C en bak vir 15 tot 25 minute, of totdat die kors goudbruin is.

11. Haal uit die oond en keer dit om op 'n opdienbord.

12. Verwyder die bakkie versigtig van die Pizza Onderstebo of "Pizza Pot Pie". Dit mag dalk nodig wees om met 'n mes dit los te werk.

Smaaklike ete – “Bona Po Tito”