Pizza margherita met buffelmozzarella

Ingrediënten:

- 1 HERTA Pizzadeeg Dun en Rond
- 100 ml tomatenpassata voor op pizza
- ± 200 g buffelmozzarella (2 bollen)
- Bosje basilicum
- 1 el gedroogde oregano

Bereiding:

- Voorbereiding: Verwarm de oven voor op 220°C. Scheur de buffelmozzarella in stukken.
- Rol het **HERTA Pizzadeeg** samen met het bakpapier uit en schik op een bakplaat of rooster.
- Verdeel de tomatenpassata erover tot 2 cm van de rand. Werk af met de helft van de basilicum en kruid met gedroogde oregano.
- Plaats in de oven voor 16 minuten. Haal de pizza’s uit de oven en verdeel er de mozzarella over. Werk af met de overige basilicum en kruid met peper en zout.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Pizza**

Personen: **1**