

Tante Fanny

PIZZA OP DE KAMADO

De lekkerste recepten met pizza en flammkuchendeeg

MONOLITH

www.tantefanny.nl

Fannytastisch simpel!



EENVOUDIG BAKKEN MET VERS DEEG OP DE BBQ

Pizza, flammkuchen en meer

INHOUD

2. Voorwoord
3. Hoe gebruik je vers deeg op de barbecue? Tips & tricks
4. Pizza bianca groene asperges
5. Hongaarse pizza salami paprika
6. Zoete Flammkuchen stracciatella
7. Pizza prosciutto
8. Flammkuchen bbq saus en rauwe ham
9. Speltpizza met pulled chicken
10. Tante Fanny - winactie

Gemak, gezelligheid en smaak zijn dé ingrediënten voor een geslaagde maaltijd. Dit seizoen gaan we nog een stapje verder door je te laten zien hoe eenvoudig je met onze verse degen kunt bakken op de barbecue!

Misschien heb je er nog nooit aan gedacht ook andere gerechten op de barbecue te bereiden. Maar de mogelijkheden zijn eindeloos. Zo zorg je ervoor dat je op veel meer dagen buiten kunt koken en eten. Met onze verse degen kun je gemakkelijk de lekkerste flammkuchen, pizza's en andere heerlijke gerechten op tafel toveren.

Samen met MONOLITH maakten we 6 inspirerende short video's met vers pizza - en Flammkuchendeeg op de kamado. En natuurlijk geven we de beste tips & tricks om aan de slag te gaan met pizza en flammkuchen op jouw kamado.

Geniet van het barbecueseizoen!

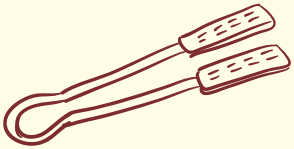
Team van Tante Fanny



BEKIJK DE BLOG

MONOLITH

PIZZA OP DE KAMADO



Pizza en flammkuchen van de kamado

Pizza en Flammkuchen van de kamado. Dat is easy. De kamado houdt de temperatuur mooi constant en zorgt bij een hogere temperatuur voor een korte bereidingstijd en extra knapperig deeg.

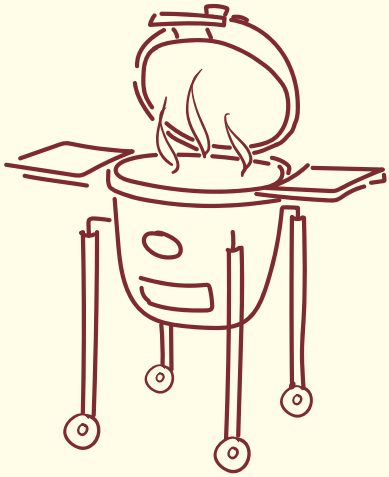
In 10 stappen naar de perfecte pizza:

1. Vul de houtskoolmand met hoogwaardige kwaliteit houtskool.
2. Steek de houtskool aan de bovenkant aan met een lighter.
3. Sluit het deksel en open de aan- en afvoeropeningen volledig.
   Door het schoorsteeneffect wordt de barbecue in een mum van tijd verwarmd.
4. Omdat je pizza met indirecte warmte bakt, plaats je houtskool aan de buitenkant.
5. Plaats de pizzasteen in het midden.
6. Sluit nu de deksel en verwarm de steen ca. 10 tot 15 minuten voor.
7. Controleer de temperatuur.
   Het mag tussen 240°C en 260°C zijn.
8. Beleg je pizza en verwijder de randen van het bakpapier.
9. Leg de pizza met het bakpapier op de steen en zet de ventilatorschuif ¾ open.
10. Je bakt de pizza af in ongeveer 8- 10 minuten. Flammkuchen 5- 6 minuten.

Algemene tips

Van de barbecue professionals

1. We gebruiken een pizzasteen voor alle soorten BBQ's. Deze steen bakt de bodem gelijkmatig bruin en knapperig omdat de steen het vocht uit het deeg trekt.
2. Warm de pizzasteen altijd op in de koude barbecue, zodat deze langzaam opwarmt en niet breekt.
3. Knip om veiligheidsredenen altijd het overtollige bakpapier af. Houd je aan de temperatuur voorschriften, zodat het bakpapier niet verbrandt.
4. Laat de deksel gesloten tijdens het bakken, zodat de temperatuur constant blijft.



Tante Fanny

PIZZA OP DE KAMADO

Pizza Bianca met groene asperges

- 1 rol Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g
- 150 g roomkaas
- 10 groene asperges, geschild en in vieren gesneden
- een paar aardbeien, in plakjes gesneden
- 1 kleine rode ui, in dunne ringen gesneden
- Peper, gemalen

BEREIDINGSWIJZE

ca. 15 Min. ca. 10 Min.

1. Verwarm de kamado tot ca. 240° C. Het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.

2. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en insmeren met de roomkaas, hou hierbij een rand van ca. 2 cm vrij.

3. Asperges, ui en aardbeien over het deeg verdelen. Met peper kruiden.

4. Bak de pizza middenin de BBQ in 8-10 min. goudbruin.

Tip

Is het deeg te groot voor je pizzasteen? Verdeel het deeg in twee stukken en bak de de pizza in twee keer.



MONOLITH

PIZZA OP DE KAMADO

Hongaarse pizza met salami en paprika

- 1 rol Tante Fanny vers pizzadeeg 400 g
  of 1 rol Tante Fanny Vers spelt Pizzadeeg 400 g
- 200 g zure room
- 12 plakjes ontbijtspek
- 50 g pittige salami, in dunne plakjes
- 1 ui, in ringen gesneden
- 2 rode punt paprika's, in kleine blokjes gesneden
- Zout en peper, gemalen
- 1/2 bosje verse peterselie, fijngehakt

BEREIDINGSWIJZE

ca. 15 Min. ca. 10 Min.

1. Verwarm de kamado tot ca. 240° C. Het deeg direct uit de koelkast gebruiken.

2. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen, de rand naar binnen slaan en met je vingers aandrukken.

3. Zure room met zout en peper kruiden en over de deegbodem verdelen.

4. Spek, salami, ui en paprika over de pizza verdelen.

5. Bak de pizza op de BBQ in 8-10 min. goudbruin. Na het bakken met peterselie bestrooien.

Tip
Je kunt de pizza ook eerst beleggen met tomatensaus. Ga vervolgens verder met stap 3.



Tante Fanny

PIZZA OP DE KAMADO



Zoete Flammkuchen met stracciatella en bosvruchten

- 1 pak Tante Fanny flammkuchenbodem 340 g
- 120 g mascarpone
- 30 g vanillesuiker
- 80 g pure chocolade (fijngehakt)
- 200 g gemengde bosvruchten (bijv. frambozen, bosbessen, bramen)
- verse citroenmelisse of munt voor de garnering

BEREIDINGSWIJZE

ca. 10 Min. ca. 5 Min.

1. Verwarm de kamado tot ca. 240° C en verwerk de flammkuchenbodem rechtstreeks vanuit de koelkast.
2. Snijd, afhankelijk van de grootte van je pizzasteen, het deeg in tweeën. Leg het deeg zonder bakpapier op een bakplaat of pizzaschep..
3. Meng de mascarpone met vanillesuiker en 40 g van de chocolade en verdeel dit mengsel over de bodem(s), houdt hierbij rondom een rand van ca. 1 cm vrij.
4. Top de flammkuchen met de bosvruchten.
5. Schuif de flammkuchen van de bakplaat of pizzaschep op de pizzasteen en bak op de BBQ in 5-6 minuten goudbruin af.
6. Bestrooi na het bakken de flammkuchen met de overgebleven chocolade en garneer met citroenmelisse of munt.

MONOLITH

PIZZA OP DE KAMADO

ca. 15 Min. ca. 10 Min.

Pizza prosciutto

- 1 rol Tante Fanny Vers pizzadeeg extra dik 550 g
- 150 ml tomatensaus
- 4 plakjes Prosciutto
- 1 gekookt ei, in plakjes gesneden
- 1 el groene kappertjes
- 50 gr Parmezaanse kaas, geraspt
- basilicumblaadjes ter garnering
- olijfolie om te besprenkelen

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de kamado tot ca. 240° C.
2. Verwerk het deeg direct uit de koelkast en rol het met het opgerolde bakpapier direct uit op de bakplaat.
3. Bestrijk het deeg met tomatensaus, verdeel de kappertjes erover en bestrooi met Parmezaanse kaas.
4. Bak in het midden van de BBQ in 8-10 min. goudbruin. Garneer na het bakken met Parmezaanse kaas, ei en basilicum. Besprenkel met olijfolie.



Tante Fanny

PIZZA OP DE KAMADO

Flammkuchen met bbq saus en rauwe ham

- 1 rol Tante Fanny vers Flammkuchendeeg 260 g
- 3 el crème fraîche
- BBQ saus
- Rucola
- Cecina de leon (runderham) of rauwe ham
- Olijfolie
- Peper en zout
- semola om te bestrooien

BEREIDINGSWIJZE

ca. 10 Min. ca. 5 Min.

1. Verwarm de kamado tot ca. 240° C.
2. Tip: verdeel het flammkuchendeeg in twee stukken en bak na elkaar een helft van de pizza. Vergeet niet ook de ingrediënten te verdelen.
3. Strooi wat semola op je pizzaschep, leg de flammkuchendeeg zonder bakpapier erop en smeer deze in met crème fraîche en bbq saus. Schep het deeg op de pizzasteen en sluit de deksel.
4. Bak de flammkuchen binnen 5-6 minuten goudbruin af tot de bodem mooi krokant is.
5. Schep de flammkuchen met de pizzaschep van de pizzasteen en beleg hem met Cecina de leon of rauwe ham en rucola en sprenkel er wat olijfolie overheen.
6. Snijd in 6 gelijke punten en serveer direct.



MONOLITH

PIZZA OP DE KAMADO

Speltpizza met pulled chicken en bbq saus

- 1 rol Tante Fanny Vers Spelt Pizzadeeg 400 g
- Gezeefde tomaten
- BBQ saus
- Pulled chicken
- 1/2 ui
- 1/2 rode paprika
- 30 g mozzarella, geraspt
- 50 g crème fraîche
- 2 takjes platte peterselie
- Olijfolie
- peper en zout
- semola om te bestrooien

BEREIDINGSWIJZE

ca. 15 Min. ca. 10 Min.

1. Verwarm de kamado tot ca. 240° C.
2. Tip: verdeel het pizzadeeg in twee stukken en bak na elkaar een helft van de pizza. Vergeet niet ook de ingrediënten te verdelen.
3. Bestrooi de pizzaschep met semola. Leg de helft van de pizzabodem zonder bakpapier op je pizzaschep en smeer deze in met de tomatensaus, beleg deze daarna met de pulled chicken.
4. Snijd de paprika in repen en de rode ui in halve maantjes en beleg de pizza met de groentes en de mozzarella.
5. Bak de pizza in 8-10 minuten goudbruin af tot de bodem mooi krokant is.
6. Schep de pizza met de pizzaschep eraf, garneer met de crème fraiche en bestrooi met gehakte peterselie.
7. Snijd in gelijke punten en serveer direct.

Tip
Deze pizza is ook lekker met pulled pork.



Tante Fanny

PIZZA OP DE KAMADO

Laat je inspireren door onze playlist shortvideo's pizza en flammkuchen op de kamado.

Tante Fanny Winactie

Stuur jouw shortvideo met pizza of flammkuchen op de kamado in en maak kans op één van de prachtige prijzen!



Hoofdprijs: Tafelmodel kamado MONOLITH ICON

2e prijs: MONOLITH PIZZASCHEP

3e prijs: MONOLITH PIZZASNIJDER



Upload jouw short video (max 30 seconden) voor 6 augustus 2023 via deze link of gebruik de QR-code.
www.tantefanny.nl/winactie-monolith-icon

STUUR JE VIDEO IN!



Op de winactie zijn de algemene voorwaarden van toepassing.



www.tantefanny.nl

Fannytastisch simpel!


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl