SNEL & EENVOUDIG CREATIEVE *pizza ideeën*

Tante Fanny



met spinazie

MET CHAMPIGNONS

WWW.TANTEFANNY.NL

Fannyfastisch simpel!

OP ZOEK NAAR NOG MEER **LEKKERE** *pizza ideeën?*



MEER
RECEPTEN OP
tantefanny.nl

SNEL & EENVOUDIG

Pizza recepten: voor ieder wat wils

Wij zijn gek op pizza, jij ook? In dit boekje vind je wat je wil weten en inspiratie voor recepten die je kunt maken met onze verse pizzadegen op rol. Met **Tante Fanny vers pizzadeeg** zet je in een handomdraai een lekker gerecht op tafel voor een familiediner, een snelle avondmaaltijd of een pizzasnack voor tussendoor.

Voor onze recept ideeën gebruiken wij deze **pizzadegen**:

de klassieker →





← Pizzadeeg rond

de klassieker met Italiaanse tomatensaus →





← Pizzadeeg met speltbloem en volkoren tarwebloem

Combineer de degen naar hartenlust en veel plezier met pizza bakken!

Carlieke en het team van Tante Fanny

... Bereidingstijd ... Baktijd ... Boven- / onderwarmte ... Hetelucht





Vegetarische pizza

MET POMPOEN

VEGETARISCH

Ingrediënten voor 1 pizza:

- 1 rol **Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g met potje saus 200 g**
- Alternatief: 1 rol **Tante Fanny Vers Pizzadeeg Rustiek 400 g met potje saus 200 g**

- een paar blaadjes salie, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 300 g pompoen, geschild en in dunne plakken gesneden (bijvoorbeeld met een kaasschaaf of dunschiller)
- 1 rode ui, in fijne ringen gesneden
- 125 g mozzarella, in plakjes gesneden
- 4 - 5 tl pesto
- Zout en peper, gemalen

15 - 20 min. | ca. 15 min. | 220° C | 200° C

1. Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen. Het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. Potje tomatensaus met knoflook en salie mengen.
3. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en insmeren met de tomatensaus, hierbij ca 1 cm. tot aan de rand vrijhouden. Met pompoen, rode ui en mozzarella beleggen.
4. De pizza in het midden van de oven in 10 - 15 min. goudbruin bakken. Na het bakken met de pesto garneren.



TIP:

JE KUNT DEZE PIZZA-SNACK OOK MET VERSE TOMATEN, FETA OF UI VULLEN.





Pizzasnacks

MET GEDROOGDE TOMATEN

VEGETARISCH

Ingrediënten voor 1 rol pizzasnacks:

- 1 rol **Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g**

- 250 g roomkaas
- 1 el kappertjes, grofgehakt
- 75 g gedroogde tomaten, grofgehakt
- 75 g zwarte olijven, grofgehakt
- 1 el verse salie, fijngehakt
- 2 el verse peterselie, fijngehakt
- 1 ei
- 50 g paneermeel
- Zout en peper, gemalen
- 50 g kruidenboter, gesmolten

15 Min. | ca. 30 Min. | 200° C | 180° C

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven- / onderwarmte. Het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. Voor de vulling alle ingrediënten, behalve de kruidenboter, mengen en met zout en peper op smaak brengen.
3. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen op de bakplaat. Mengsel gelijkmatig over het pizzadeeg verdelen, daarbij een rand van ca. 2 cm vrijhouden.
4. Pizzadeeg in de breedte vanaf de onderkant oprollen. De rol met een scherp mes om de 2 cm goed insnijden (niet doorsnijden). Om en om een deegstuk omvouwen.
5. Bak de pizzasnack onderin de oven in 25 - 30 min. goudbruin af. Na het bakken de buitenkant insmeren met de gesmolten kruidenboter.





Pizza Bianca

MET SPINAZIE EN RICOTTA

VEGETARISCH

Ingrediënten voor 1 pizza:

- 1 rol **Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g**

- 1 ui, in fijne ringen gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 3 el olijfolie, om in te bakken
- 350 g bladspinazie
- 150 g crème fraîche
- 250 g ricotta
- 30 g pijnboompitten
- Zout en peper, gemalen

15 - 20 min. | ca. 20 min. | 220° C | 200° C

1. Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen. Het pizzadeeg direct uit de koelkast gebruiken.
2. Ui en knoflook kort fruiten in olijfolie. Als de ui en knoflook licht gekleurd zijn de spinazie toevoegen. Roeren tot de spinazie slinkt. Op smaak brengen met zout en peper.
3. Crème fraîche en 100 g ricotta mengen.
4. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en insmeren met het ricotta mengsel. Hierbij een rand van ca. 1 cm overhouden. Verdeel hierover de spinazie en daarover de rest van de ricotta. Strooi de pijnboompitten hierover.
5. De pizza in het midden van de oven in 15- 20 min. goudbruin bakken.



champignons



Pizza Stromboli

MET GROENTEN

Ingrediënten voor 1 Stromboli:

- 1 rol **Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g met potje saus 200 g**
- Alternatief: 1 rol **Tante Fanny Vers Pizzadeeg Rustiek 400 g met potje saus 200 g**

- ½ bol mozzarella, in stukken
- 2 - 3 plakken achterham
- 6 plakken salami
- 2 jalapeño pepers, in ringen
- ½ groene paprika, in reepjes
- 2 - 3 takjes verse oregano, grof gehakt
- 40 g Parmezaanse kaas
- 1 ei, geklutst, om te bestrijken

ca. 20 Min. | ca. 22 Min. | 220° C | 200° C

1. Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken. Het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen.
2. Bestrijk het deeg met saus maar houdt langs de lange kant een strook van 4 - 6 cm breed leeg.
3. Beleg met de ham, salami, mozzarella, jalapeño, groene paprika, oregano en de helft van de Parmezaanse kaas.
4. Vouw de korte randen van het deeg iets naar binnen over de vulling en rol het geheel op tot een mooie strakke rol.
5. Bestrijk het deeg met ei en bestrooi met de resterende helft van de Parmezaanse kaas. Snijd inkepingen in het deeg. Dit is belangrijk om het deeg ook van binnen te laten garen!
6. Bak onderin de oven in ca. 18 - 22 min. goudbruin en gaar.
7. Laat een beetje afkoelen en snijd de rol in stukken. Deze kun je bijvoorbeeld lekker dippen in de rest van je tomatensaus of je eigen gekozen snacksaus.

TIP:
JE KUNT DE PIZZA OOK MET JE EIGEN LIEVELINGS-INGREDIËNTEN BELEGGEN



Pizzadeeg



Regenboogpizza

MET ALLERLEI GROENTEN

VEGETARISCH

Ingrediënten voor 1 pizza:

- 1 rol **Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g met potje saus 200 g**
- Alternatief: 1 rol **Tante Fanny Vers Pizzadeeg Rustiek 400 g met potje saus 200 g**

- 100 g mozzarella, geraspt
- 1 klein blikje kidneybonen, uitgelekt
- 1 kleine rode ui, in fijne ringen gesneden
- ½ groene paprika, in reepjes gesneden
- 1 klein blikje mais, uitgelekt
- 10 cherrytomaatjes, in vieren gesneden
- ½ rode of oranje paprika, in reepjes gesneden

ca. 20 min. | ca. 25 min. | 200° C | 180° C

1. Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen. Het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en insmeren met de tomatensaus. Hou hierbij een rand van ca. 1 cm over.
3. Mozzarella over de tomatensaus verdelen en hierover de groenten als een regenboog verdelen.
4. De pizza onderin de oven in ca. 25 min. goudbruin bakken.



Pizzadeeg



Pizzabrood

MET ZALM

Ingrediënten voor 1 Pizzabrood:

- 1 rol **Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g**

- 250 g ricotta
- 70 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 tl tijm, gedroogd
- 125 g gerookte zalm, in reepjes gesneden
- 1 rode paprika, in reepjes gesneden
- 1 kleine rode ui, in ringen gesneden

ca. 10 Min. | ca. 25 Min. | 200° C | 180° C

1. Verwarm de oven voor op 220° C boven- / onderwarmte. Het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. Ricotta, Parmezaan en tijm goed mengen.
3. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen op de bakplaat. Mengsel gelijkmatig over het pizzadeeg verdelen, daarbij een rand van ca. 2 cm vrijhouden. Zalm, paprika en ui daarover verdelen.
4. Pizzadeeg in de breedte vanaf de onderkant oprollen. De rol met een scherp mes om de 2 cm goed insnijden (niet doorsnijden). Ieder tweede deegstuk omklappen.
5. Bak het pizzabrood onderin de oven in 20 - 25 min. goudbruin af.





Rustieke Pizza

MET BURRATA

Ingrediënten voor 1 Pizza:

- 1 rol **Tante Fanny Vers Pizzadeeg Rustiek rond 280 g**

- 100 ml tomatensaus
- 200 g tomaten, in dunne plakjes gesneden
- 1 tl gedroogde oregano
- 6 plakjes Prosciutto
- 1 bol burrata of mozzarella
- Een handje rucola
- Paar blaadjes basilicum
- 2 el Olijfolie
- Peper en zout, gemalen

ca. 10 Min. | 12 - 15 Min. | 220° C | 200° C

1. Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen. Het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Met de tomatensaus bestrijken, hierbij 1 cm tot aan de rand vrijlaten.
3. De tomaten verdelen over de pizza en kruiden met oregano, peper en zout.
4. De pizza in het midden van de oven in 12 - 15 min. goudbruin bakken. Na het bakken beleggen met prosciutto, burrata, basilicum en rucola. De burrata bedruipen met olijfolie.



met rode chilipepers



Rustieke Pizza Diavolo

Ingrediënten voor 1 Pizza:

- 1 rol **Tante Fanny Vers Pizzadeeg Rustiek rond 280 g**
- 150 ml tomatensaus
- 12 plakjes pittige salami
- 100 g mais, uitgelekt
- 6 ingelegde rode chilipepers, uitgelekt, of verse rode peper, in kleine reepjes
- 125 g mozzarella, grof gesneden
- 2 takjes verse tijm, gerist
- Zout en peper, gemalen

ca. 10 min. | 18 - 20 min. | 220° C | 200° C

1. Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen. Het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. De bodem insmeren met tomatensaus, kruiden met peper, zout en tijm. Daarna alle ingrediënten hierover verdelen.
3. De pizza onderin de oven in 18 - 20 min. goudbruin bakken.

GEBRUIK **AL HET GOEDE** UIT JE KOELKAST.

Tante Fanny



Er is weinig voor nodig om van echt iets goeds te genieten. Je neemt Tante Fanny vers pizzadeeg, rol af op de bakplaat en je bent maar enkele verse ingrediënten verwijderd van jouw puike pizza. 100% jouw smaak en 2% olijfolie extra vierge.

WWW.TANTEFANNY.NL

Fannytastisch simpel!


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl