

PIZZA

UIT EIGEN OVEN



INHOUD

ITALIAANSE PIZZA

- 17 Pizza margherita
- 19 Pizza napoletana
- 21 Pizza quattro formaggi
- 23 Pizza quattro stagione
- 25 Pizza aglio en pepperoni
- 27 Pizza calzone
- 29 Pizza caprese
- 31 Pizza frutti di mare
- 33 Pizza funghi con olive
- 35 Pizza prosciutto
- 37 Pizza verde met groene groenten en pesto
- 39 Pizza zalm met dille-mosterd, kappertjes en roomkaas
- 41 Pizza shoarma met uien, crème fraîche en kaas

AMERICAN PIZZA

- 45 BBQ chicken pizza
- 47 Big western pizza
- 49 Pizza Hawaii
- 51 Boston pizza met spinazie, ricotta en Parmezaanse kaas
- 53 Cheese and onion pizza
- 55 Chilipizza met pikante bonen
- 57 Duivelse panpizza met tomaat, knoflook, peper en oude kaas
- 59 Nachopizza
- 61 Pulled pork pizza

INHOUD

PIZZA SPECIALS

- 65 Hollandse mini pizza's met ham, oude kaas en Amsterdamse uitjes
- 67 Krokante focaccia met vijgen, geitenkaas en parmaham
- 69 Libanese platbroodpizza met labne van hazelnoot, citroen, sinaasappel en olijfolie
- 71 Tortillapizza met avocadocrème, gehakt, jalapeno's en cheddar
- 73 Papadum met kokos-kip-curry-salade, pikante mango en rode ui
- 75 Pitapizza's met ui, gyros en knoflooksaus
- 77 Turks broodpizza met hummus, raz el hanoutkip en kruidensalade met granaatappel

FLAMMKUCHEN

- 81 Traditionele flammkuchen
- 83 Flammkuchen met geitenkaas en oerpeen
- 85 Flammkuchen met champignons, knoflook en bieslook
- 87 Flammkuchen met kerrie en garnalen
- 89 Flammkuchen met munsterkaas, kummel en gerookt spek
- 91 Japanse flammkuchen met wasabi en sashimi



PIZZA NAPOLETANA

voor 1 pizza

1 Ontvel de tomaat, door een kruisje in de tomaat te zetten, de tomaat enkele seconden in kokend water te houden en daarna in ijskoud water te koelen. Het velletje kan er nu vanaf worden gepeld. Snijd de tomaat in kleine stukjes.

2 Besmeer de pizzabodem met de tomatensaus.

3 Beleg de pizza met de tomaat, ansjovis en mozzarella. Bestrooi de pizza met oregano en besprenkel met de olijfolie.

4 Bak de pizza in circa 10 minuten af in de voorverwarmde oven van 250°C.

BEREIDING: 15 minuten

1 pomodori tomaat
1 Italiaanse pizzabodem
4 eetl basis tomatensaus
8 ansjovisfilets, zonder olie
100 g mozzarella, in plakjes
gesneden
1 theel gedroogde oregano
3 eetl olijfolie



BBQ CHICKEN PIZZA

voor 1 pizza

1 Marineer de kippendijen met de cajunkruiden naar smaak. Grill de kippendijen gaar op de BBQ. Als de kippendijen gaar zijn, het vlees in kleine stukjes plukken.

2 Meng de tomatensaus met de barbecuesaus. Besmeer de pizzabodem voorzichtig met de saus.

3 Verdeel het geplukte kippenvlees over de pizzabodem. Verdeel ook de paprika, ui, bleekselderij en oude kaas.

4 Bak de pizza in 13 à 20 minuten af in de voorverwarmde oven van 250°C. Het liefst op de pizzasteen in de BBQ, voor extra BBQ-smaak.

BEREIDING: 60 minuten

100 g kippendijenvlees,
zonder bot en vel
cajunkruiden, naar smaak
1 eetl basis tomatensaus
1 eetl barbecuesaus
1 American pizzabodem
¼ groene paprika, in kleine
blokjes gesneden
½ ui, gesnipperd
½ stengel bleekselderij, in
blokjes gesneden
25 g oude kaas, geraspt

EXTRA NODIG:
BBQ



KROKANTE FOCACCIA MET VIJGEN, GEITENKAAS EN PARMAHAM

voor 10 focacciahapjes

1 Als er vanwege het seizoen geen verse vijgen zijn, kun je gedroogde vijgen erg goed als alternatief gebruiken. Kook de gedroogde vijgen in port en suiker, tot dit vocht stroperig wordt. Snijd daarna, als ze gekoeld zijn, de vijgen in 2 à 3 dunne plakjes.

2 Leg de focacciaplakken op een bakplaat met bakpapier. Op iedere plak leg je 2 à 3 stukjes vijg met daartussen een stukje geitenroomkaas. Verdeel de parmahamplakjes over de plakken focaccia.

3 Besprenkel de belegde focaccia's met olijfolie en een beetje honing.

4 Bak de focaccia's ongeveer 7 minuten in de voorverwarmde oven van 180°C goudbruin.

5 Serveer de focaccia's met de rucola en de fijngehakte walnoten.

BEREIDING: 30 minuten

10 gedroogde vijgen ieder in
2 à 3 stukken gesneden

2 dl port
200 g suiker

Of:

5 verse vijgen, ieder in 6
stukken gesneden

1 focacciabrood, in 10 dunne
plakken gesneden

150 g geitenroomkaas, in 30
stukjes gebrokkeld

10 plakjes parmaham
olijfolie

beetje honing

rucola, een handvol

50 g walnoten, fijngehakt

EXTRA NODIG:

bakplaat met bakpapier

COLOFON

1e druk

COPYRIGHT DEX B.V. 2018

CONCEPT & PRODUCTIE Bowls & Dishes i.s.m. Booktime

REDACTIE Désirée Verkaar

VORMGEVING Janneke Lelijveld – www.ontwerpland.nl

COÖRDINATIE Wendela van 't Hof

RECEPTUUR & FOODSTYLING Danny Jansen & Patricia Snijders – www.foodinmedia.nl

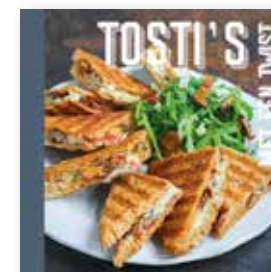
FOTOGRAFIE Saskia Lelieveld

NUR 440

ISBN 978-94-92440-14-3

Niets uit deze uitgave mag door middel van elektronische of andere middelen of welke wijze dan ook, worden verveelvoudigd en/of openbaar worden gemaakt, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de rechthebbende.

IN DEZE SERIE VERSCHENEN

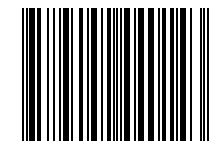


Een knapperige bodem belegd met hartig lekkers, kruidige saus en smeltende, romige kaas... Pizza's en flammkuchen zijn natuurlijk gewoon de beste snacks ter wereld! Wat is jouw favoriet? De pure eenvoud van pizza margherita of een vlezig extravaganza op een Amerikaanse bodem? Flinterdunne flammkuchen of een dikke, royale panpizza? In dit boek vind je 35 heerlijke recepten voor Italiaanse pizza's, Amerikaanse pizza's, flammkuchen en nog veel meer varianten om te ontdekken. Want de lekkerste pizza's komen niet met een scooter, maar uit jouw eigen oven.



info@bowls-dishes.com

ISBN 978-94-92440-14-3



9 789492 440143 >