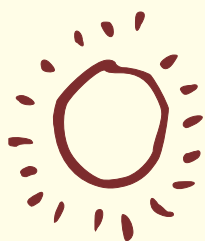


Knapperige pizza's & flammkuchen

Perfect gebakken op jouw barbecue





BBQ'en

INHOUD

3

Voorwoord

4-7

Hoe maak je pizza op de barbecue
Tips & Tricks

9

Vegan pizza
met gerookte tofu, perzik en rucola

11

Knapperige pizza Bianca
met garnalen, gegrilde courgette en burrata

13

Krokante pizza
met burrata, prosciutto & rucola

15

Pizza met gegrilde groenten



17

Bonte familiepizza
met 4 soorten beleg

19

Zoete snacks
met mascarpone en bessen

Wij dachten: waarom alleen worstjes en burgers op de barbecue grillen?

Heb je hier ook wel eens aan gedacht?

Als je ook zin hebt in verandering, dan ben je hier in goede handen. Haal de barbecue tevoorschijn, steek hem aan en open het barbecueseizoen met een echt goed gebakken pizza of flammkuchen. Heb je dit niet eerder gedaan? Geen probleem - in dit receptenboekje vind je 6 creatieve pizza recepten waarvoor je ons vers pizzadeeg gemakkelijk kunt gebruiken.

En je vindt een link naar de pizza & flammkuchen experience pagina waar je alles ontdekt over het bakken van pizza's en flammkuchen op de barbecue. Hou deze pagina in de gaten, want we zullen de pagina blijven updaten met nieuwe recepten en tips.

Dus sla de pagina om en zie hoe je snel en gemakkelijk je pizza's en flammkuchen kunt maken op de BBQ.

Geniet van het barbecueseizoen,

Carlieke en het team van Tante Fanny



Pizza en flammkuchen grillen op de BBQ!

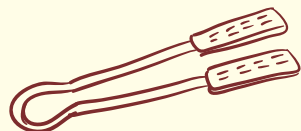
Van elektrische barbecues tot houtskool barbecue

Wij presenteren:

Dingen die je absoluut wilt weten als je een heerlijk knapperige pizza of flammkuchen wilt bakken. Een goede BBQ kan veel verschil maken voor de pizza of flammkuchen.

Om ervoor te zorgen dat jouw pizza of flammkuchen een succes wordt, begeleiden we je stap voor stap door het bakproces heen. Alles is dus easy! Voor je gaat beginnen: 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.

Benodigdheden



De passende barbecue:

Gebruik een klassieke houtskool barbecue, gas barbecue of elektrische barbecue.

De passende pizzasteen:

Bij iedere barbecue past een specifieke pizzasteen.

Allerlei accessoires voor jouw barbecue:

Van pizzasnijder, tot barbecue accessoires of een pizzaschep - het is handig als je wat goede accessoires gebruikt.



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 overvallige 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.
5. Voor flammkuchen gebruik je de tips voor de pizza, maar zet je de temperatuur op 220 graden en is de baktijd 8 - 10 minuten.



Laat je inspireren op de pizza & flammkuchen experience pagina

Pizza van de elektrische BBQ

gewoon op volle kracht grillen

Pizza bakken op de elektrische bbq is vrij eenvoudig:

1. Plaats de pizzasteen op het rooster.
2. Zet de temperatuurregelaar op vol vermogen.
3. Sluit de deksel en verwarm de barbecue en de steen 15 minuten voor.
4. In de tussentijd beleg je de pizza en knip de randen van het bakpapier af.
5. Leg de pizza met het bakpapier op de pizzasteen en sluit de deksel weer.
6. De pizza bakken duurt meestal ongeveer 20 minuten.



Let op:

Electrische BBQ's houden de warmte minder goed vast. Dat betekent, als je meerdere pizza's achter wilt bakken en dus het deksel opent, je rekening moet houden met ca. 2 minuten meer baktijd.

Pizza op de gas BBQ

lekker makkelijk grillen

Bij de gas barbecue is het makkelijker de temperatuur onder controle te houden dan bij de de houtskool bbq.

Zo werkt het:

1. Controleer of je genoeg gas in de fles hebt.
2. Sluit de gasfles aan op de grill.
3. Draai de fles tweederde open.
4. Open de barbecudeksel en plaats de pizzasteen op het rooster.
5. Zet de branders aan.
6. Sluit de deksel en verwarm de barbecue en pizzasteen gedurende ongeveer 15 minuten.
7. Beleg je pizza en verwijder de randen van het bakpapier.
8. Controleer de temperatuur. Deze moet tussen 180°C en 200°C zijn.
9. Leg nu de pizza met het bakpapier op de pizzasteen en sluit de deksel.
10. Je bakt de pizza af in ongeveer 20 minuten.



Pizza op de houtskool BBQ

pizza van de originele grill

In 10 stappen naar de perfecte pizza:

1. Vul de brikettenstarter.
2. Steek de briketten aan met twee aanmaakblokjes, 15 minuten voorbranden.
3. Leeg de briketten in de houtskoolmanden.
4. Omdat je pizza met indirecte warmte bakt, plaats je de twee mandjes aan de buitenkant.
5. Plaats de pizzasteen in het midden.
6. Sluit nu de deksel en verwarm de steen 10 tot 15 minuten voor.
7. Controleer de temperatuur. Het moet tussen 180°C en 200°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 ventilator schuif helemaal open als je ons 400 grams pizzadeeg gebruikt.
10. Je bakt de pizza af in ongeveer 20 minuten.



Tip

Gebruik briketten in plaats van houtskool als je meerdere pizza's wilt grillen. Bij houtskool is de brandtijd simpelweg te kort.

Tip



Wil je je pizza of flammkuchen extra knapperig bakken?

- wil je je pizza of flammkuchen extra knapperig bakken? Bak de pizza of flammkuchen dan eerst even op het bakpapier en als dit loslaat van het pizzadeeg dan trek je het bakpapier eronder uit, zodat de pizza direct op de pizzasteen ligt.
- Direct zonder bakpapier bakken kan ook. Gebruik dan een pizzaschep en strooi daar wat semola op, zodat het deeg niet aan de pizzaschep blijft plakken. Schep de pizza direct op de pizzasteen.
- Als je bakt zonder bakpapier, dan kun je de temperatuur op 250 graden zetten. Flammkuchen bak je in 5 tot 6 minuten af en pizza in ca. 10 minuten.



Tip

in plaats van perzik kun je ook nectarine gebruiken of een ander fruitsoort naar eigen smaak!

Vegan pizza



met gerookte tofu, perzik en rucola

Ingrediënten:

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

150 g tomatensaus
100 g vegan geraspte kaas
1 rode ui, in ringen gesneden
80 g gerookte tofu, in blokjes
1/2 perzik, in dunne partjes
1 handvol verse rucola
zwarte peper, grof gemalen
olijfolie om te besprenkelen



ca. 15 Min.

ca. 20 Min.

1. Bereid de barbecue voor volgens de instructies (pag 4-7). Pizzasteen op de grillplaat leggen, deksel sluiten en de barbecue voorverwarmen gedurende 15 minuten tot 200°C.
2. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op een omgekeerde bakplaat en knip het overtollige bakpapier af. Zorg ervoor dat je onze temperatuur specificaties volgt, zodat het bakpapier niet kan verbranden.
3. Verdeel de tomatensaus over het deeg en laat rondom een rand van 1 cm vrij.
4. Top de saus met vegan geraspte kaas, uienringen, gerookte tofu en perzik.
5. Leg het deeg met behulp van de bakplaat of een pizzaschep op de pizzasteen, sluit de deksel en zet de ventilator schuif helemaal open.
6. Bak de pizza in ongeveer 20 minuten goudbruin en bestrooi met rucola en zwarte peper en besprenkel met een beetje olijfolie.



Tip

In plaats van garnalen kunt je ook gerookte zalm of gerookte forel gebruiken.



Knapperige pizza Bianca

met garnalen, gegrilde courgette en burrata

Ingrediënten:

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

150 g zure room
onbespoten citroen, schil geraspt
120 g gegrilde courgettereppen
180 g garnalen, vers of diepvries
125 g burrata, geplukt
1/2 bosje verse dille, topjes geplukt
zout en peper gemalen



15 Min.



ca. 20 Min.

1. Bereid de barbecue voor volgens de instructies (pag. 4-7). Pizzasteen op de grillplaat leggen, deksel sluiten en de barbecue voorverwarmen gedurende 15 minuten tot 200°C.
2. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op een omgekeerde bakplaat en knip het overtollige bakpapier af. Zorg ervoor dat je onze temperatuur specificaties volgt, zodat het bakpapier niet verbrandt.
3. Meng de zure room met het citroenrasp (naar eigen smaak) en breng op smaak met zout en peper.
4. Verdeel het mengsel over het deeg en laat rondom een rand van 1 cm vrij. Garneer met courgettereppen, garnalen en burrata.
5. Leg het deeg met behulp van de bakplaat of een pizzaschep op de pizzasteen, sluit de deksel en bak de pizza in ca. 20 minuten goudbruin.



Tip

Snijd de burrata pas aan bij het serveren. Je kunt in plaats van burrata ook (buffel) mozzarella gebruiken.

Krokante pizza

met burrata, prosciutto & rucola

Ingrediënten:

1 rol Tante Fanny
Vers Pizzadeeg 400 g

100 g tomatensaus
200 g tomaten, in plakjes gesneden
1 tl oregano, gedroogd
6 plakjes prosciutto
een beetje rucola
een beetje basilicum
1 burrata
2 el olijfolie
zout en peper, gemalen



15 Min.



ca. 20 Min.

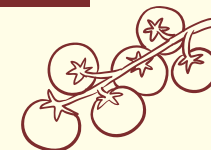
1. Bereid de barbecue voor volgens de instructies (pag. 4-7). Plaats de pizzasteen, sluit de grill met de deksel en verwarm de pizzasteen gedurende 15 minuten tot 200°C.
2. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op een omgekeerde bakplaat en knip het overtollige bakpapier af. Zorg ervoor dat je onze temperatuur specificaties volgt, zodat het bakpapier niet kan verbranden.
3. Verdeel de tomatensaus over het deeg en laat rondom een rand van 1 cm vrij. Top met tomaten en breng op smaak met oregano, zout en peper.
4. Leg het deeg met behulp van de bakplaat of een pizzaschep op de pizzasteen, sluit de deksel en bak de pizza in ca. 20 minuten goudbruin.
5. Garneer na het bakken met de plakjes prosciutto, rucola en basilicum. Leg de burrata in het midden van de pizza en besprenkel met olijfolie.



Tip

Graag wat meer pit?
Strooi dan wat geraspte
Pecorino kaas voor het
bakken over de pizza.

Pizza met gegrilde groenten



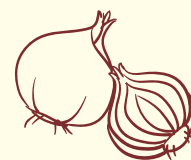
Ingrediënten:

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

150 g tomatensaus
1 kleine rode ui, in ringen
125 g mozzarella, geplukt
1 tl oregano, gedroogd
100 g gegrilde plakjes courgette
100 g gegrilde reepjes paprika
paar blaadjes verse basilicum



1. Bereid de barbecue voor volgens de instructies (pag. 4-7). Pizzasteen op de grillplaat leggen, deksel sluiten en de barbecue voorverwarmen gedurende 15 minuten tot 200°C.
2. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op een omgekeerde bakplaat en knip het overtollige bakpapier af. Zorg ervoor dat je onze temperatuur specificaties volgt, zodat het bakpapier niet kan verbranden.
3. Verdeel de tomatensaus over het deeg, laat rondom een rand van 1 cm vrij. Beleg met uienringen en mozzarella en bestrooi met oregano.
4. Leg het deeg op de pizzasteen met behulp van de bakplaat of een pizzaschep en sluit af met de deksel.
5. Bak de pizza in ongeveer 20 minuten goudbruin en beleg de pizza met de gegrilde courgettes, gegrilde paprika en blaadjes basilicum.



Tip

De deegstukken kunnen met ieder zijn lievelings ingrediënten belegd worden!



Bonte familiepizza

met 4 soorten beleg

Ingrediënten:

1 rol Tante Fanny
Vers Pizzadeeg 400 g
met potje saus 200 g

100 g mozzarella, geraspt
20 g salami en 25 g mais
25 g ham in reepjes en
1 champignon in plakjes
25 g tonijn en
1 kleine ui in dunne ringen
1 kleine tomaat, in plakjes en wat
blaadjes basilicum



15 Min.



ca. 20 Min.

1. Bereid de barbecue voor volgens de instructies (pag. 4-7). Pizzasteen op de grillplaat leggen, deksel sluiten en de barbecue voorverwarmen gedurende 15 minuten tot 200°C.
2. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit op een omgekeerde bakplaat, snij het deeg in 4 gelijke stukken en knip het overtollige bakpapier af. Zorg ervoor dat je onze temperatuur specificaties volgt, zodat het bakpapier niet kan verbranden.
3. Verdeel de tomatensaus over de 4 stukken deeg, laat een rand van 1 cm vrij. Strooi de mozzarella over de saus.
4. Beleg het eerste stuk met salami en mais, tweede stuk met ham en champignon, derde stuk met tonijn en ui en het vierde stuk met tomaten.
5. Leg het deeg op de pizzasteen met behulp van de bakplaat of een pizzaschep en sluit af met de deksel.
6. Bak de pizza in ongeveer 20 minuten goudbruin. Verdeel de basilicum over het pizzastuk met alleen de tomaten.



VERS
Pizzadeeg
met potje tomatensaus
Bakplaat op bakpapier
ca. 35 x 25 cm



Tip

Na het bakken
lauwwarm serveren met
bijvoorbeeld een bolletje
vanilleijs erbij.



Zoete snacks



met mascarpone en bessen

Ingrediënten:

1 rol Tante Fanny
Vers Pizzadeeg 400 g

500 g mascarpone
100 g bruine suiker
1 pakje puddingpoeder vanillesmaak
1 biologische citroen, zest en sap
600 g gemengde bessen
(bv: aardbeien, bosbessen,
aalbessen, blauwe bessen)

1. Bereid de barbecue voor volgens de instructies (pag. 4-7). Pizzasteen op de grillplaat leggen, deksel sluiten en de barbecue voorverwarmen gedurende 15 minuten tot 200°C.
2. De bodem van een massieve keramieke bakvorm (ø 30 cm, hoogte 6 cm) met bakpapier bekleden. Knip het overtollige bakpapier af. Zorg ervoor dat je onze temperatuur specificaties volgt, zodat het bakpapier niet kan verbranden.
3. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit. Mascarpone met suiker, puddingpoeder, citroen zest en sap goed mengen en gelijkmatig over het pizzadeeg verdelen, laat rondom een rand van 2 cm vrij.
4. Snij de bessen fijn en verdeel deze over het deeg. Rol het deeg vanaf onderaan op en snijd het deeg met een scherp mes in 8 gelijke stukken. Zet deze dicht tegen elkaar aan in de bakvorm.
5. De vorm op het rooster in de barbecue plaatsen en de deksel sluiten.
6. Bak de zoete snacks in ca. 40 minuten goudbruin. Na het bakken lauwwarm serveren met bijvoorbeeld een bolletje vanilleijs erbij.



20 Min.

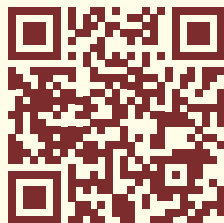


ca. 40 Min.



Waar kan ik

het deeg kopen?



Tante Fanny verkrijgbaarheid:



Alle Tante Fanny receptenboekjes
zijn gratis te downloaden op tantefanny.nl