



ZOMERS GEMAK OP DE BBQ

De lekkerste recepten met
pizza en flammkuchendeeg



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. Flammkuchen met venkel, geitenkaas en tijm
5. Flammkuchensnacks met salami en geroosterde paprika
6. Pizza bianca met burrata, mortadella en pistachenoten
7. Pizza met carpaccio, Parmezaanse kaas en pesto
8. Pizzaschuitjes met halloumi, wortel en tzatziki
9. Aardbeienhartjes met nutella
10. Tante Fanny rebus - winactie

Gemak, gezelligheid en smaak zijn de 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.

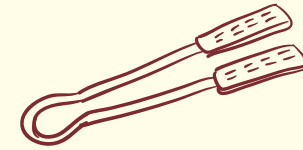
Samen met Napoleon Premium BBQs creëren we 6 creatieve en eenvoudige recepten voor elke gelegenheid en natuurlijk geven we je de beste tips & tricks om aan de slag te gaan met deeg op de barbecue.

Geniet van het barbecuseizoen!

Team van Tante Fanny



BEKIJK DE BLOG



Pizza en meer van de gas BBQ

Het bakken van pizza en andere gerechten met vers deeg op een gas BBQ gaat makkelijk en snel! Een gas BBQ is snel op temperatuur en deze is ook goed constant te houden. Dit zorgt ervoor dat je deeg gelijkmatig gaart.

1. Controleer of er voldoende gas in de gasfles zit en sluit deze aan op de grill.
2. Draai de fles helemaal open.
3. Plaats de pizzasteen op het rooster.
4. Draai de knoppen van de branders volledig open.
5. Sluit de deksel en verwarm de barbecue met pizzasteen minimaal 15 minuten voor tot de gewenste temperatuur. Deze moet tussen 180°C en 200°C zijn.
6. Bereid in de tussentijd het recept zoals beschreven in de aanwijzingen.
7. Knip overtollig bakpapier af en leg het deeggerecht op de pizzasteen met behulp van een pizzaschep of omgekeerde bakplaat.
8. Sluit het deksel en bak het gerecht tot het goudbruin is. Meestal zo'n 20 minuten tot een half uur.

Tip: Houd er rekening mee dat de bbq afkoelt wanneer je deze opent. Bij meerdere gerechten achter elkaar loopt de baktijd dan ook iets op.

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.
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.



Flammkuchen met venkel, geitenkaas en tijm

- 1 rol Tante Fanny Vers Flammkuchendeeg 260 g
- 150 g crème fraîche
- 125 g zachte geitenkaas, in plakjes
- 1 venkel, in dunne plakjes
- Citroenrasp van 1 citroen
- 3 takjes tijm, alleen de blaadjes
- Versgemalen peper
- olijfolie



BEREIDINGSWIJZE

1. Bereid de barbecue voor volgens de instructies. Pizzasteen op de grill leggen, deksel sluiten en de barbecue voorverwarmen 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 temperatuurspecificaties volgt, zodat het bakpapier niet kan verbranden.
3. Meng de crème fraîche met de peper en bestrijk tot aan de rand van het deeg.
4. Beleg de flammkuchen gelijkmatig met de geitenkaas en venkel. Bestrooi met citroenrasp en tijm.
5. Leg het deeg met bakpapier op de pizzasteen met behulp van de bakplaat of een pizzaschep en sluit af met de deksel.
6. Bak de flammkuchen in ongeveer 10 à 15 minuten goudbruin. Besprenkel voor serveren met wat olijfolie.

Tip

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



ca. 10 Min.

ca. 20 Min.

Flammkuchensnacks met salami en geroosterde paprika

- 1 rol Tante Fanny Vers Flammkuchendeeg 260 g
- 150 g salami
- 1 pot geroosterde paprika, uitgelekt en in reepjes
- 200 g geraspte kaas

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de barbecue met een pizzasteen voor op 220°C en verwerk het deeg rechtstreeks uit de koelkast.
2. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier uit. Verdeel de salami, paprika & 150 g van de kaas erover.
3. Rol het flammkuchendeeg vanaf de lange zijde op naar boven. Snijd het deeg in plakjes van 2 - 3 cm breed. Verdeel ze, met de platte kant naar boven, over het bakpapier en bestrooi ze met de resterende kaas.
4. Schuif de snacks op het bakpapier op de pizzasteen en sluit het deksel. Bak de snacks in 15 - 20 minuten goudbruin af.



NAPOLEON

ZOMERS
GEMAK
OP DE BBQ

Pizza bianca met burrata, mortadella en pistachenoten

- 1 rol Tante Fanny vers pizzadeeg 400 g
- 150 g mortadella
- 150 g burrata
- 150 g geraspte mozzarella
- Een handvol pistachenoten, grof gehakt
- Extra vergine olijfolie



BEREIDINGSWIJZE

ca. 10 Min.

ca. 15 Min.

1. Bereid de barbecue voor volgens de instructies. Pizzasteen op de grill leggen, deksel sluiten en de barbecue voorverwarmen 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 mozzarella over de pizza en besprenkel met olijfolie.
4. Leg het deeg met behulp van de bakplaat of een pizzaschep op de pizzasteen, sluit het deksel en zet de ventilator schuif helemaal open.
5. Bak de pizzabodem in ongeveer 20 minuten goudbruin en beleg de pizza met burrata, mortadella en pistachenoten.

Tip

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



VERS
Pizzadeeg



Tante
Fanny
ZOMERS
GEMAK
OP DE BBQ



ca. 10 Min.

ca. 20 Min.

Pizza met carpaccio, Parmezaanse kaas en pesto

- 1 rol Tante Fanny Vers pizzadeeg 400 g
- 150 ml pesto
- 1 bol mozzarella, in stukjes of 150 g a geraspte mozzarella
- 120 gram carpaccio (verpakking met Parmezaanse kaas flakes)
- 2 el pijnboompitten, geroosterd
- olijfolie om te besprenkelen

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de barbecue voor op 200° C en warm een pizzasteen mee.
2. Verwerk het deeg direct uit de koelkast en rol het met het opgerolde bakpapier direct uit op een omgekeerde bakplaat.
3. Bestrijk het deeg met pesto. Verdeel de mozzarella erover.
4. Schuif de pizza op de pizzasteen en bak in 15-20 min. goudbruin. Garneer na het bakken met carpaccio, Parmezaanse kaas en pijnboompitten. Besprenkel met olijfolie.



VERS
Pizzadeeg



NAPOLEON

ZOMERS
GEMAK
OP DE BBQ



ca. 10 Min.



ca. 20 Min.

Pizzaschuitjes met halloumi, wortel en tzatziki

- 1 rol Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g
- 225 g halloumi, in plakjes gesneden
- 60 g geraspte wortels, plus extra om te garneren
- 150 g tzatziki, plus extra om te garneren
- 1 ei, geklutst, om te bestrijken

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de barbecue met pizzasteen voor op 200° C. Het deeg direct uit de koelkast gebruiken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier direct uitrollen op de bakplaat en in 4 rechthoeken snijden. Hoeken zo vouwen dat er uit de rechthoek een schuitje ontstaat. Knip overtollig bakpapier af.
3. De tzatziki over de schuitjes verdelen. Hierop de wortel en halloumi leggen. De randen met ei bestrijken.
4. Leg de schuitjes op de pizzasteen en bak 5 minuten met bakpapier. Verwijder dan het bakpapier en bak nog 10 - 15 minuten tot de schuitjes goudbruin zijn.



NAPOLEON

ZOMERS
GEMAK
OP DE BBQ

Aardbeienhartjes met Nutella

- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 400 g aardbeien, in stukjes
- 1 el suiker
- 8 tl Nutella
- 1 ei, losgeklopt
- Een hartjes uitsteker
- Poedersuiker (optioneel)



ca. 20 Min.



ca. 20 Min.

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de barbecue met pizzasteen voor op 200 graden en haal het deeg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast. Rol het deeg uit met het meegeleverde bakpapier.
2. Meng de aardbeien met de suiker en schep goed om. Laat dit 10 minuten staan in een zeef zodat het vocht wegloopt.
3. Steek met een hartjesvorm 16 hartjes uit het bladerdeeg. Verwarm de Nutella kort in de magnetron zodat deze wat vloeibaarder wordt.
4. Beleg de helft van de hartjes met 1 tl Nutella en 2 tl aardbeien. Bestrijk de randen met losgeklopt ei en bedek met een bladerdeeghartje.
5. Druk de randen goed aan met een vork en bestrijk met losgeklopt ei.
6. Schuif de hartjes met het bakpapier op de pizzasteen en sluit het deksel van de barbecue.
7. Bak de bladerdeeghartjes in 15 tot 20 minuten goudbruin en gaar en haal voorzichtig van de barbecue.
8. Laat de hartjes zo'n 20 minuten afkoelen en bestrooi naar wens met poedersuiker.

Tip

Met het overgebleven deeg kun je hartige kaasstengels maken.





**ZOMERS
GEMAK
OP DE BBQ**

DOE MEE!



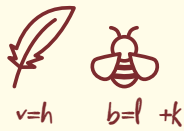
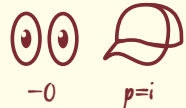
Tante Fanny Winactie

**Los de rebus op en
win één van de prachtige
prijzen!**

- Hoofdprijs: een TRAVELQ™ PRO285X
MET INKLAPBAAR ONDERSTEL
- 2e prijs: pizzalover starterskit
- 3e prijs: persoonlijke pizzasteen
voor TRAVELQ, ø 25 cm (2 stuks)



Stuur jouw antwoord toe vóór 30 juni 2023 via deze link of gebruik de QR Code. Op de winactie zijn de algemene voorwaarden van toepassing.



Uitkomst: _____

Win!
Win een Napoleon
TravelQ Pro

*Tante
Fanny*
**ZOMERS
GEMAK
OP DE BBQ**

WAAR TE KOOP?



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

www.tantefanny.nl

Fannytastisch simpel!