



Ambachtelijke Pizzarecepten

Pizza Margaritha

Basispizza met mozzarellakaas, tomaat, basilicumblaadjes.

Op de basis ruim mozzarellakaas en afgarnen met basilicumblaadjes en halve zongedroogde tomaatjes (ruim beleggen).

Adviesprijs **€ 5,95 / stuk**

Voor één persoon

Afbak instructies:

- In de oven
- 200 graden
- 10 minuten



Pizza Capricciosa

Basispizza met beenham, parmaham, mozzarellakaas, provolonekaas, tomaat en kruiden. Beenham vanaf de rand draperen daarna in stervorm de gedroogde ham erop dan aftoppen met ruim mozzarella en afgarnen met halve snoep of cherrytomaatjes en eventueel rucula.

Adviesprijs **€ 7,95 / stuk**

Voor één persoon

Afbak instructies:

- In de oven
- 200 graden
- 12 minuten





Pizza Napoli

Basispizza met ansjovis, mozzarellakaas, tomaat, rucola.
Zie Margaritha en als laatste de rucola en de ansjovisfilets (zie afbeelding)

Adviesprijs **€ 8,95 / stuk**

Voor één persoon

Afbak instructies:

- In de oven
- 200 graden
- 12 minuten



Bon Appétit !

Pizza Quattro Formaggi

Basispizza met mozzarellakaas, provolonekaas, champignons, ui, tomaat, paprika, artisjok, olijven, kappertjes, parmaham, gorgonzola, seizoenskaas en basilicum. Op de basis de groenten zoals bovenstaand daarna mozzarellakaas en vervolgens de parmaham in stervorm (ca. 5 plakjes) provolonekaas in stervorm en daarna de gorgonzola en stukjes taleggio. Afgarnen met tomaatjes en balsilicumbaadjes. Gewicht ca. 1.2 kilo.

Adviesprijs **€ 11,95 - € 12,95 / stuk**

Voor twee personen

Afbak instructies:

- In de oven
- 200 graden
- 15 minuten





Pizza Pescatore

Basispizza met champignons, uien, tomaat, paprika, olijven, kappertjes, tonijn, surimigarnalen, zeevruchten, ansjovis, mozzarellakaas en basilicum.

Op basis de groenten en daarna de mozzarella en aftoppen met vissoorten en basilicumblaadjes. Zeevruchten op olie goed uit laten lekken vooraf. Gewicht ca. 1.2 kilo.

Adviesprijs **€ 13,95 / stuk**

Voor twee personen

Afbak instructies: p

- In de oven
- 180 graden
- 20 minuten



Bon Appétit !

Pizza Carne

Basispizza met bolognesesaus, champignons, rode ui, paprika, pikante salami, mozzarellakaas, provolonekaas, tomaat en kruiden. Op de basis de enigszins uitgelekte gehaktsaus (ingekookt zodat er minder vochtafzetting is).

Daarna de groenten en daarna de mozzarella daarna de salami (piccante) over de gehele pizza. Als laatste de provoloneplakken over de gehele pizza verdelen. Dit is een pittige superpizza! Gewicht ca. 1.2 kilo.

Adviesprijs **€ 12,95 / stuk**

Voor twee personen

Afbak instructies:

- In de oven
- 180 graden
- 20 minuten

