



## 3 tips voor een heerlijke pizza!

### Pizza party bij je thuis

**Een knapperige korst. Pittige tomatensaus. Smeuïge gesmolten kaas. Loopt het water je al in de mond? Pizza smaakt altijd! Volg onze tips om een echte pizzaiolo te worden en probeer onze verrassende variaties.**

Een gezellig sfeertje, verse ingrediënten en heerlijke smaken: een **pizza-avond is een héerlijk smulfestijn**. Voor jong én oud.

### De pizza basics

#### Alles begint bij de basis van je pizza: het deeg.

- Kies je ervoor om zelf aan de slag te gaan? **Zelf pizzadeeg maken is niet zo moeilijk**. Enkel het rijzen duurt een tijdje. [Met dit recept maak jij zelf een heerlijk authentieke pizzabodem](#).
- Toch liever makkelijk kant-en-klaar? De **verse pizzadeeg-vellen** die je in het koelvak van je SPAR vindt, zijn lekker, snel en voordelig!

Maar ook [pitabroodjes](#), Turks brood of een [tortilla](#) kunnen dienen als easy basis voor jouw volgende pizza. Zeker proberen!



## Je pizza beleggen

**Voor je aan de toppings begint, start je met je tweede basisingrediënt: de saus.**

[Ga zelf aan de slag met deze homemade passata](#) of kies voor één van de heerlijke kant-en-klare tomatensauzen in je SPAR. **Liever geen tomatensaus op je pizza?** Gebruik dan eens crème fraîche of kruidenkaas als basis. Heerlijk smeug! Graag een echt **smaakbommetje** op je pizzabodem? Gebruik dan (zelfgemaakte of kant-en-klare) pesto.

**Wees niet té royaal met je pizzatoppings.**

Als je je pizza te vol legt, blijft het deeg vochtig en krijg je een slappe bodem. **Het ideaal aantal toppings voor een geslaagde pizza is 3** (tomatenbasis en de kaas niet meegerekend). Kies voor een dikkere korst als je toch meer groenten en/of vlees erop wil leggen.



## Wat kies je om je pizza mee te beleggen?

### 1. Pizza beleggen voor meatlovers

Ham en salami zijn toppers, maar [een gehaktbalpizza](#) is een superleuk en kidsvriendelijk idee. De Italian lovers? Die gaan voor [prosciutto](#) of Italiaanse worst.

### 2. Pizza toppings voor kaaskoppen

Er gaat niks boven een extra dikke laag kaas zoals op [deze quattro stagioni](#). Mozzarella werkt altijd goed, maar je kan ook eens [pittige pizza met Gorgonzola](#), zachte geitenkaas of zelfs geurige fourme d'Ambert proberen. En wat dacht je van [deze vegetarische mascarpone-pizza met sjalot](#)?

### 3. Pizza beleggen met schatjes uit de zee

Vis en pizza is een match made in heaven! Onze favorieten: [tortizza met gerookte zalm en venkel](#) of [pizza napolitana met ansjovis](#). En nog [eentje voor de tonijnfans: mini-pizza met gegrilde paprika-puree als basis](#).

### 4. Verrukkelijk vegetarische pizza maken

Pizza's met véél groenten en véél kaas: daar kan je toch niet aan weerstaan? Wat dacht je van [deze veggie pizza met geroosterde paprika en pijnboompitten](#)? Smullen maar!

### 5. Lekker gezonde en lichte pizza

Groenten als paprika en champignons zijn heerlijk op een (vegetarische) pizza. Onze tip? Bak ze even in de pan voordat je ze op de pizza legt, voor nog meer smaak. Ben je een echte avonturier? Leg eens

spruitjes, [venkel](#) of zelfs boerenkool op je pizza. Of [maak een gezonde pizzabodem met bloemkool!](#)

Geen bodem in huis? Je pizzatoppings smaken minstens even goed op een courgetteschijfje of een doorgesneden aubergine. Glutenvrij en gezond! Je kan zelfs een [pizzabodem van courgettedeeg](#) maken.



## Een fluitje van een cent

### It's baking time!

1. Vergeet niet je bakplaat of pizzasteen voor te verwarmen en de pizza er dan pas op te leggen.
2. Smeer je bakplaat in met een heel dun laagje olijfolie of gebruik bakpapier om de pizza op te bakken.
3. Hoe warmer de oven, hoe sneller de pizza bakt en hoe knapperiger de korst wordt.

### Met deze tips wordt pizza bakken een fluitje van een cent:

- Veel pizza's te bakken en is 't mooi weer? **Steek de barbecue aan** en laat zowel oven als BBQ het werk doen!
- Maak je pizza voor een grote groep? Als pizzabakker kan je natuurlijk iedereen gezellig mee laten helpen. Handig & leuk! Of maak er een wedstrijdje van: wie belegt de lekkerste pizza?
- Geef een twist aan je pizza en **vervang** de tomatenbasis door **ricotta**.
- Meng roomkaas met pizzasaus en je favoriete kruiden, en bedek met een laagje geraspte kaas. Zet even in de oven. Et voilà: **de perfecte pizzadip** om met brood of chips van te smullen.
- Laat de tomatenbasis weg en beleg de bodem met [een gebakken eitje, spek en wat kaas](#). Als dat geen goede start van je dag is.
- Één van de grote foodtrends van deze zomer is de **vierkante pizza**. Niet getreurd dus, als je je pizza niet kan laten draaien als een echte Italiaan. Als je hem de vorm laat aannemen van je bakplaat smaakt hij net

zo goed!



## De lekkerste pizzarecepten

**Zit je al te watertanden? Met deze heerlijke specialekes kan jij aan de slag voor je pizza party. Aan keuze en variatie geen gebrek.**

Heb je nóg meer zin gekregen in pizza? [Hier vind je al onze pizzarecepten terug.](#)



Hoofdgerechten

**Pizza BBQ chicken**



Hoofdgerechten

**Pizza Napolitana**



Hoofdgerechten

### [Pizza Quattro Stagioni](#)



Overige

### [Wafelpizza's](#)



Hoofdgerechten

[Pita-pizza met lamsgehaktballetjes en ch...](#)



Hoofdgerechten

[Courgette pizza met geroosterde paprika,...](#)



---

**Buon Appetito!**

---