



Tips, recepten én trucs!

Zo gebruik je een pizzasteen op de barbecue

Twijfel je nog over de aankoop van een pizzasteen? Of heb je er eentje, maar weet je niet goed wat je ermee moet?

De pizzasteen is een vaste waarde geworden tijdens vele barbecuetjes. Want met zo'n steen ga je veelzijdig aan de slag. Denk maar aan brood, flammkuchen, tortilla's, quesadilla's en nog zoveel meer!

Omdat de warmte zich gelijkmatig over de steen verdeelt, verkrijg je een knapperige bodem voor je favoriete barbecuegerecht. Je kan hem ook perfect gebruiken als warmtehouder tijdens je bbq. Laat je daarom inspireren om origineel met je pizzasteen aan de slag te gaan.

Pizza met een pizzasteen op de BBQ

De pizzasteen bootst een beetje het interieur van de **authentieke steenoven** na. Het bakt je gerecht op een directe warmtebron, omdat de **steen alle hitte van de oven of barbecue absorbeert**. Daardoor gaat de bereiding geleidelijk. Bij een pizza levert dit een heerlijk **knapperige bodem** op, zonder dat de toppings even hard mee afgebakken worden. Niks mis met een traditionele pizza margherita, maar laat je eens verrassen door onze selectie van pizza's voor de barbecue:



Hoofdgerechten

[Pizza primavera met asperges](#)



Hoofdgerechten

[Pizza BBQ chicken](#)



Hoofdgerechten

[Pita pizza](#)

Steengebakken brood op de barbecue

Ook je favoriete broodje bak je (af) op de barbecue. Omdat het deeg zo vergelijkbaar is met je pizzadeeg, is het bakken van een ciabatta, pitabroodje, foccacia, enz. een echte aanrader. Want geef maar toe: **zelf brood bakken op de BBQ en ermee uitpakken?** Een super idee! En het is helemaal **niet zo moeilijk**. [Je kan eindeloos variëren met broodsoorten op de barbecue.](#)



Bijgerechten

[Zo maak je zelf pitabroodjes](#)



Bijgerechten

[Homemade naanbroodjes](#)



Bijgerechten
Overige

[Ciabattini met rozemarijn](#)

Een toasttwist met braaibroodjes

Je leest het goed, ook je **favoriete toast** maak je op je pizzasteen. Wat dacht je van deze Zuid-Afrikaanse braaibroodjes? Deze braaibroodjes zijn speciale **bbq-smaakbommetjes**, die je kan vergelijken met deluxe croque monsieurs. Ideaal voor een warme zomerdag als lunch.



Hoofdgerechten
Overige

Braai broodjies met rosbief



Hoofdgerechten
Overige

Braai broodjes op z'n Italiaans



Hoofdgerechten

Overige

Braai broodjes met guacamole

Viva Mexico tijdens je volgende BBQ

We maken onze **tortilla's en quesadilla's** veelal vlug in een grote koekenpan, maar ook hier kan de pizzasteen ons een alternatief bieden. Omdat het deeg net wat trager afbakt op de steen, heb je minder snel last van een droge of geschroeide tortillabodem. Er zijn natuurlijk honderden variaties op het **Mexicaanse streetfood** en afhankelijk van je beleg, geniet je al snel van een volwaardige hoofdmaaltijd.



Hoofdgerechten

[Kruidentortilla met avocadopuree en pitt...](#)



Hoofdgerechten

Voorgerechten

[Quesadilla's met ham en kaas](#)



Hoofdgerechten

[Scampi's met ingelegde ananas, avocadosa...](#)

Ideaal voor je BBQ: Flammkuchen

Flammkuchen of tarte flambée met je zeker eens proberen op de barbecue. En daar heb je niet eens een fancy gietijzeren pan voor nodig. Het lukt ook perfect op een pizzasteen! Deze **eenvoudige, snelle keuken** blijft enorm populair. En met een handvol kwaliteitsvolle ingrediënten, til je dit traditioneel **broodgerecht uit de Elzas meteen naar een hoger niveau**. Denk maar aan reepjes zalm of kip met cottage cheese.



Hoofdgerechten

[Flammkuchen met geitenkaasroom](#)



Hoofdgerechten

[Groene flammkuchen met zalm](#)



Hoofdgerechten

[Flammkuchen met kip, zongedroogde tomaat...](#)

Dit zijn dé barbecuedesserts om te maken op je pizzasteen

De pizzasteen kan je inzetten van voorgerecht tot dessert! De warmte die over het hele bakoppervlak evenredig geleid, zorgt voor een **lekkere goudbruine korst en degelijk doorbakken kern**. Ideaal dus voor koekjes, muffins, broodpudding, taarten, ...



Desserten

Bananen met chocolade en marshmallows



Desserten

Overige

Clafoutis met abrikozen en bramen



Desserten
Bijgerechten

[Pannenkoeken op een stokje](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over je pizzasteen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag **#lekkerspar**.
