

4 smaken pizza voor papa / 4 flavours of pizza for papa



De boodschappen

2 rollen vers bladerdeeg
1 grote fles passata
zout & peper naar smaak

Margharita topping

300 gram mozzarella
2 tomaten, in plakjes
wat basilicum

Parma ham en rocket topping

50 gram parmaham
100 gram parmezaan, geschaafd
een handje rocket sla

Vegetarische topping

1 rode paprika, gesneden
1 courgette, in plakjes
50 gram kastanjechampignons, in plakjes
3 kleine Roma tomaten, in plakjes
geraspte parmezaanse kaas

Salami/olijven topping

50 gram salami
een handje zwarte olijven
Parmezaanse kaas, geraspt

Dit jaar maken voor vaderdag pizza met niet 1 maar 4 smaken. Omdat hij het verdient, je pa.

De pizza's zijn snel klaar omdat we bladerdeeg gebruiken ipv pizzadeeg dus gemakkelijk en ze zijn leuk om met kids te maken.

De kleinsten kunnen de toppings er op leggen.

4 smaken pizza voor papa / 4 flavours of pizza for papa

Zo maak je de vaderdag pizza's

De voorbereiding

Breng de passata aan de kook met zout en peper en laat het op laag vuur indikken.

Snij beide rollen deeg in twee stukken, nu heb je 4 rechthoeken.

Maak rondom een inkeping met een mes, 1 cm van de kant.

Leg de deeg rechthoeken op 2 vellen bakpapier

Was alle groenten, sla en de kruiden, snij ze en laat ze goed uitlekken.

Schaaf de Parmezaanse kaas en rasp de mozzarella ballen.

Verwarm de oven voor tot 180°C

De pizza toppings

Bestrijk de pizza's binnen de inkepingen met saus.

Bestrooi de pizza's alle vier met de geraspte mozzarella.

Leg alle groenten op pizza 1 en bak pizza 2 zonder topping, zoals hij is.

Beleg pizza 3 met de salami en de zwarte olijven.

Beleg pizza 4 met tomaat, dit wordt de Margharita.

Druppel wat olijfolie over de pizza's en bak ze in 25 - 30 minuten goudbruin.

Maak de pizza's op

Strooi gescheurde basilicumblaadjes over de pizza Margharite.

Leg stukjes Parmaham, Parmezaanse kaas schaafsel en rocket op de onbelegde pizza 2.

Geef eventueel extra virging olijfolie en een groene salade bij de pizza's

We wensen jullie veel plezier op vaderdag!

4 smaken pizza voor papa / 4 flavours of pizza for papa



Shopping list

2 rolls of fresh puff pastry
1 big bottle of passata
sea salt and peper to taste

Margherita topping

300g mozzarella
2 tomatoes, sliced
some basil leaves

Parma ham - rocket topping

50g Parma ham
50g Parmesan cheese,
a handful of rocket

Vegetarian topping

1 red pepper, sliced
1 courgette, sliced
50g chestnut mushrooms, sliced
3 small Roma tomatoes, sliced
grated Parmesan cheese

Salami - olives topping

50g salami
shaved a handful black olives
grated Parmesan cheese

Optional to serve: extra virgin olive oil and a green salad

This year, for Father's Day, we make pizza with not 1 but 4 flavors. Because he deserves it, your dad.

The pizza's are ready quickly because we use puff pastry instead of pizza dough and they are fun to make with kids. The smallest ones can put the toppings on it.

4 smaken pizza voor papa / 4 flavours of pizza for papa

How to make the Father's Day pizza's

The preparation

Bring the passata to the boil with salt and pepper and let it reduce on low heat.

Cut both rolls of puff pastry in half, now you have 4 rectangles.

Score the pastry all around, about 1 cm from the outer edge.

Place the dough rectangles on 2 sheets of baking paper.

Wash all vegetables, rocket and herbs, slice it and allow it to drain well.

Shave the Parmesan cheese and grate the mozzarella balls

Preheat the oven to 180°C

Topping the pizza's

Check if the sauce is reduced then spread the sauce on the pizza's, inside the scores.

Sprinkle mozzarella on all four pizza's.

Place the vegetables and tomato on pizza 1,

Bake pizza 2 plain as it is.

Top pizza 3 with the salami and the black olives.

Top pizza 4 with tomato, it will be the Pizza Margherita.

Drizzle some olive oil on the pizza's and bake them in 25 - 30 minutes golden brown.

Plating up

Sprinkle shredded basil leaves on the pizza Margherita.

Scatter Parma ham, shaved Parmesan and shredded rocket leaves over plain pizza 2.

Serve the pizza's with extra virgin olive oil, grated parmezan and a green salad on the side.

We wish you lots of fun on Father's Day!

4 smaken pizza voor papa / 4 flavours of pizza for papa