

PIZZA
Perfettissima

**WERELDSE SMAKEN
OP HET MENU**



Met Pizza Perfettissima speel je hier moeiteloos op in. De Base Pura en Base Pomodoro bieden een veelzijdige basis waarop je met eenvoudige toevoegingen de smaken uit verschillende wereldkeukens tot leven brengt. Zo creëer je zonder extra moeite eigentijdse pizza's die aansluiten bij de culinaire verwachtingen van jouw gasten.

Met Pizza Perfettissima speel je hier moeiteloos op in. De Base Pura en Base Pomodoro bieden een veelzijdige basis waarop je met eenvoudige toevoegingen de smaken uit verschillende wereldkeukens tot leven brengt. Zo creëer je zonder extra moeite eigentijdse pizza's die aansluiten bij de culinaire verwachtingen van jouw gasten.

Met Pizza Perfettissima speel je hier moeiteloos op in. De Base Pura en Base Pomodoro bieden een veelzijdige basis waarop je met eenvoudige toevoegingen de smaken uit verschillende wereldkeukens tot leven brengt. Zo creëer je zonder extra moeite eigentijdse pizza's die aansluiten bij de culinaire verwachtingen van jouw gasten.





Vegan Pizza Hoisin Duck

Ingrediënten

Voor het afbakken

- 1 Pizza Perfettissima Base Pomodoro
- 70 g Vegan kaas
- 80 g Vegan kipstukjes
- 25 g Hoisin saus

Na het afbakken

- 30 g Komkommer
- 10 g Bosui (fijngesneden)
- Sesamzaadjes

Bereiding

- Marineer de vegan kipstukjes in hoisin saus tot alles gelijkmatig bedekt is.
- Snijd de komkommer met een dunschiller in mooie, lange slierten.
- Verdeel de vegan kaas over de pizzabodem en beleg daarna met de gemarineerde vegan kipstukjes.
- Bak de pizza af.
- Beleg de pizza na het afbakken met de komkommerslierten en bosui.
- Garneer met sesamzaadjes.

Tip!

Drizzle wat extra hoisin saus over de afgebakken pizza voor de laatste finishing touch.

Pizza Aubergine & Tahin

Ingrediënten

Voor het afbakken

- 1 Pizza Perfettissima Base Pura
- 70 g Mozzarella
- 7 Plakken gegrilde aubergine

Na het afbakken

- 15 g Tahin
- 1 el Citroensap
- 1/2 tl Za'atar
- 12 g Granaatappelpitjes
- Verse munt

Bereiding

- Gebruik vriesverse gegrilde aubergine of snijd de aubergine in dunne plakken en gril deze in wat olijfolie.
- Maak de tahin dressing door de tahin te mengen met citroensap en za'atar. Breng eventueel op smaak met peper en zout.
- Beleg de pizzabodem met mozzarella en verdeel de aubergineplakken.
- Bak de pizza af.
- Besprenkel na het afbakken de pizza met de tahin dressing.
- Garneer met granaatappelpitjes en verse munt.





Vegan Pizza Fajita

Ingrediënten

Voor het afbakken

- 1 Pizza Perfettissima Base Pomodoro
- 70 g Vegan kaas
- 80 g Vegan kipstukjes
- 80 g Gegrilde paprika
- 40 g Rode ui

Na het afbakken

- 15 g Chimichurri

Bereiding

- Gebruik vriesverse gegrilde groenten of snijd de paprika en ui in stukjes en gril deze in wat olijfolie.
- Beleg de pizzabodem met vegan kaas en de gegrilde groenten en verdeel de vegan kipstukjes.
- Bak de pizza af.
- Garneer de pizza met chimichurri voor een kruidige smaakboost.

Tip!

Besprenkel met wat vers citroensap voor een frisse afwerking.

Pizza Koreaanse Beef Bulgogi & Kimchi

Ingrediënten

Voor het afbakken

- 1 Pizza Perfettissima Base Pomodoro
- 70 g Mozzarella
- 80 g Dun gesneden rundvlees
- 20 g Bulgogi marinade
- 5 Gele cherrytomaten (gehalveerd)

Na het afbakken

- 35 g Kimchi
- 10 g Bosui
- Sesamzaadjes

Bereiding

- Bestrijk de pizzabodem met een dunne laag gochujang.
- Marineer het rundvlees in de bulgogi marinade.
- Beleg de pizzabodem met mozzarella, bulgogi rundvlees en gehalveerde cherrytomaten.
- Bak de pizza af.
- Verdeel na het afbakken de kimchi over de pizza en garneer met bosui en sesamzaadjes.





Vegan Pizza Shoarma

Ingrediënten

Voor het afbakken

- 1 Pizza Perfettissima Base Pomodoro
- 70 g Vegan kaas
- 80 g Vegan kipstukjes
- 30 g Rode paprika
- 30 g Gele paprika
- 10 g Rode ui

Na het afbakken

- 20 g Vegan knoflooksaus
- Platte peterselie

Bereiding

- Marineer de vegan kipstukjes in de shoarmakruiden.
- Beleg de pizzabodem met vegan kaas, in ringen gesneden ui en paprika en verdeel de vegan kipstukjes.
- Bak de pizza af.
- Garneer de pizza met vegan knoflooksaus en peterselie.

Tip!

Voeg geroosterde kikkererwten toe voor extra bite.

Pizza Mexicaanse Pulled Pork

Ingrediënten

Voor het afbakken

- 1 Pizza Perfettissima Base Pomodoro
- 30 g Cheddar
- 40 g Mozzarella
- 90 g Pulled pork (al gegaard)
- ½ el Chipotle pepers in adobo saus
- 20 g Gele ui

Na het afbakken

- 5 ml Limoensap
- 5 g Verse koriander
- 5-7 g Jalapeño peper

Bereiding

- Marineer de gegaarde pulled pork in fijngehakte chipotle pepers in adobo saus.
- Beleg de pizzabodem met mozzarella, cheddar, pulled pork en in ringen gesneden gele ui.
- Bak de pizza af.
- Besprenkel de pizza met limoensap en garneer met verse koriander en jalapeño peper.





Pizza Chorizo

Ingrediënten

Voor het afbakken

- 1 Pizza Perfettissima Base Pomodoro
- 70 g Mozzarella
- 80 g Chorizo
- 10 g Ingelegde chilipepers

Na het afbakken

- 15 g Salsa verde

Bereiding

- Beleg de pizzabodem met mozzarella.
- Top de bodem met chorizo, rode ui en ingelegde chilipepers.
- Bak de pizza af.
- Garneer de pizza met chimichurri voor een verse kruiden kick.

Pizza Garnalen & Crispy Chili Olie

Ingrediënten

Voor het afbakken

- 1 Pizza Perfettissima Base Pura
- 70 g mozzarella
- 70 g Paksoi
- 80 g Garnalen

Na het afbakken

- 10 g Crispy chili olie
- 10 g Bosui
- 7 g Pinda's

Bereiding

- Blancheer de paksoi bladeren en gril eventueel de garnalen.
- Beleg de pizzabodem met mozzarella, geblancheerde paksoi en garnalen.
- Bak de pizza af
- Garneer met crispy chili olie, bosui en finge-hakte pinda's





Pizza Miso & Paddenstoelen

Ingrediënten

Voor het afbakken

- 1 Pizza Perfettissima Base Pura
- 50 g Crème fraîche
- 80 g Paddenstoelenmix
- 70 g Mozzarella
- 20 g Babyspinazie
- 5 ml Sojasaus
- 2 ml Sesamolie

Na het afbakken

- 30 g Ricotta
- 2 g Miso
- 2 g Furikake
- 7 g Zeewiercrackers
- Sesamzaadjes

Bereiding

- Bestrijk de pizzabodem met crème fraîche als basis.
- Marineer de paddenstoelen in sojasaus en sesamolie.
- Beleg de pizzabodem met mozzarella, spinazie en de paddenstoelen.
- Bak de pizza af.
- Meng de miso met de ricotta en maak hier na het afbakken toefjes van op de pizza.
- Garneer de pizza met furikake, verkruimelde zeewiercrackers en sesamzaadjes.

Baktijden

Deze baktijden zijn een richtlijn en zijn van toepassing als de pizza direct vanuit de vriezer worden getopt en bevroren de oven in gaan. Afhankelijk van het type apparaat en topping op de pizza kan de baktijd variëren.

PIZZA

Steenoven

Bovenwarmte: 320°C

Onderwarmte: 280°C

Top de pizza af naar wens. Bak de pizza in de voorverwarmde steenoven ± 4 minuten. Draai de pizza af en toe voor een gelijkmatiger bakresultaat.

Combisteamer

Baktemperatuur: 230°C

Vochtpercentage: 20%.

Top de pizza af naar wens. Bak de pizza in de voorverwarmde combisteamer ± 3 - 4 minuten.

Bandoven

Bovenwarmte: 285°C

Onderwarmte: 285°C

Cyclustijd: 4 - 5 minuten

Verwarm de oven voor en plaats de getopte pizza op de transportband. De doorlooptijd begint zodra het eerste deel van de pizza de bakkamer bereikt en eindigt zodra het laatste deel de bakkamer verlaat.

[KLIK HIER VOOR
MEER INFORMATIE](#)



PIZZA
Perfettissima

PIZZA
Perfettissima

De consultants van Dr. Oetker Professional adviseren je graag.
professional@oetker.nl • oetker-professional.nl • 00 31 (0)33 451 79 00 •  

