

GYORS ÉS EGYSZERŰ:
KREATÍV *pizza-receptek*



szalámmal



GOMBÁVAL

MÉG több receptötletet KERESEL?



**TÖBB MINT
800
ÖTLET VÁR A
www.tantefanny.hu
OLDALON**

GYORS ÉS EGYSZERŰ:

Minden ízlést kielégítő pizza-receptötletek

Az ízlések különbözőek, és ez jó dolog! Ebben a receptfüzetben megannyi változatos receptötletet találsz, hogy akár egy néhány hozzávalós pizza is kulináris élvezetet okozzon az egész család számára! Készítsd akár egy gyors hétköznapi vacsorára, akár egy fontos családi ünnepre, a Tante Fanny pizzatésztaival gyorsan és egyszerűen varázsolhatsz finom fogásokat az asztalra.

3 féle vegán pizzatésztaunk közül választhatsz:

Klasszikus →



← 100% tönköly

Családi méret →



A tészták tipikus olasz ízvilágát egyébként az extra szűz olívaolaj adja. Az élesztőnek köszönhetően a tészták sütés közben szépen megemelkednek, így a pizza igazán finom, légiesen könnyű lesz. Melyiket próbáltad már?

Katus & a Tante Fanny Magyarország Csapata



... Előkészítési idő



... Sütési idő



... Alsó/felső sütés



... Légkeveréses sütés

TIPP:

HA VEGÁN
VÁLTOZATOT KÉSZÍTESZ,
EGYSZERŰEN HAGYD EL
A MOZZARELLÁT.



Zsálya



Vegetáriánus PIZZA SÜTŐTÖKKEL



Hozzávalók 1 pizzához:

- 1 cs Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
- Alternatíva: 1 cs Tante Fanny friss tönkölyös pizzatészta 400 g
- 100 g paradicsompüré
- 1 gerezd fokhagyma apróra vágva
- kevés aprított zsálya
- kevés aprított rozmaring
- 300 g sütőtök meghámozva, vékony csíkokra vágva
- 1 lilahagyma vékony karikákra vágva
- 125 g mozzarella szeletekre vágva
- 4-5 tk. bazsalikomos pesto díszítéshez
- őrölt só és bors

- 1.** A sütőt alsó-/felső sütésen 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
- 2.** A paradicsomszószt a fokhagymával, zsályával és rozmaringgal összekeverjük, és ízlés szerint megsózzuk.
- 3.** A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük. Kenjük meg a paradicsomszósszal, majd a tetejére tegyük a többi hozzávalót.
- 4.** A pizzát a sütő középső sínén kb. 10-15 perc alatt ropogósra sütjük. Sütés után bazsalikomos pestoval díszítsük.



kb. 15 perc



10 - 15 perc



220° C



200° C

TIPP:

A CSIGÁKAT
MEGTÖLTHETJÜK FRISS
PARADICSOMMAL,
FETÁVAL ÉS
HAGYMÁVAL IS.

Tönklyös pizzatészta

fűszervaj



OLAJBOGYÓK

Pizzás csigák szárított paradicsommal ÉS OLÍVABOGYÓVAL



Hozzávalók:

- 1 cs Tante Fanny friss tönklyös pizzatészta 400 g
- Alternatíva: 1 cs Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
- 250 g krémsajt
- 1 ek. kapribogyó apróra vágva
- 75 g szárított paradicsom apróra vágva
- 75 g fekete olajbogyó kimagozva, karikákra vágva
- 1 ek. friss zsálya apróra vágva
- 2 ek. friss petrezselyem apróra vágva
- 1 tojás
- 50 g zsemlemorzsza
- őrölt só és bors
- 50 g fűszervaj olvasztva

1. A sütőt alsó-/felső sütésen 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A töltelékhez az összes összetevőt összekeverjük, kivétel a fűszervaját és a lisztet, és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük, majd bőségesen megkenjük a töltelékkel úgy, hogy a tészta felső szélét körülbelül 2 cm-es csíkban szabadon hagyjuk.
4. A tésztát feltekerjük, és körülbelül 2 - 3 cm szélesen bevágjuk úgy, hogy ne teljesen vágjuk el a tekercset. Minden második csigát hajtuk ki a másik oldalra.
5. A pizzás csigákat a sütő alsó sínén 25 - 30 perc alatt aranybarnára sütjük. Mikor még meleg, kenjük be az olvasztott fűszervajjal.



kb 20 perc



25 - 30 perc



200° C



180° C

TIPP:
TÁLALD FRISS
ZÖLDSALÁTAVAL.



Spenótos pizza RICOTTÁVAL



Hozzávalók 1 pizzához:

- 1 cs Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
- Alternatíva: 1 cs Tante Fanny friss tönkölyös pizzatészta 400 g
- 2 gerezd fokhagyma hámozott, apróra vágva
- 3 ek. olívaolaj
- 350 g spenótlevél felolvasztott, lecsöpögtetett
- 150 g krémsajt
- 250 g ricotta
- 30 g fenyőmag
- őrölt só és bors

1. A sütőt alsó-/felső sütésen 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A hagymát és a fokhagymát egy kevés olívaolajon megdinszteljük, majd hozzáadjuk a spenótot és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük. Keverjük össze a krémsajtot 100 g ricottával, majd kenjük a pizzatésztára, úgy, hogy a széleinél 1 - 1 cm-t szabadon hagyunk.
4. Tegyük rá a spenótot, majd morzsoljuk rá a maradék ricottát és szórjuk meg a fenyőmaggal.
5. A pizzát a sütő középső sínén kb. 15 - 20 perc alatt ropogósra sütjük.



kb. 20 perc



15 - 20 perc



220° C



200° C

TIPP:

A TÖLTÉLEKET ÍZLÉS
SZERINT VARIÁLHATJUK:
PAPRIKÁVAL, CUKKINI-
VEL, SONKÁVAL VAGY
TONHALLAL.



csiperke gomba



Stromboli pizza zöldségekkel A PIZZARÉTES



Hozzávalók 1 pizzaréteshez:

- 1 cs Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
- Alternatíva: 1 Pkg. Tante Fanny friss tönkölyös pizzatészta 400 g
- 200 g paradicsomszós
- 1 lilahagyma elfelezve, karikákra vágva
- 100 g kukorica
- 100 g gomba szeletekre vágva
- 150 g reszelt mozzarella
- 2 tk oregánó

1. A sütőt alsó-/felső sütésen 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük, és a paradicsomszóssal megkenjük úgy, hogy a széleinél 2 - 2 cm-t szabadon hagyunk.
3. A tészta tetejére hagyma, kukorica és gomba kerül, majd megszórjuk kb. 100 g mozzarellával és 1 teáskanál oregánóval.
4. A tésztát feltekerjük, és körülbelül 2 - 3 cm-es szélesen átlósan bevágjuk, majd megszórjuk a maradék mozzarellával és oregánóval.
5. A pizzarétest az előmelegített sütő középső sínén 20 - 25 perc alatt ropogósra sütjük.



kb. 15 perc



20 - 25 perc



220° C



200° C

TIPP:

TÁLALJUK METÉLŐHAGY-
MÁVAL ÉS PETREZSE-
LYEMMEL FÜSZEREZETT
TEJFŐLŐS MÁRTO-
GATÓSSAL.

Friss pizzatészta XXL



krémsajt

← SZALONNA

Elzászi KOSZORÚ

Hozzávalók 1 koszorúhoz:

- 1 cs Tante Fanny friss pizzatészta XXL 550 g
- 200 g krémsajt
- 120 g bacon szalonna
- 2 közepes fej hagyma kockákra vágva
- kevés őrölt bors

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 190° C-ra előmelegítjük és a tésztát közvetlenül a hűtőből kivéve előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és a sütőlapra helyezzük. A krémsajtot megszórjuk ízlés szerint borssal, majd a tésztára kenjük, a tetejét 2 cm széles csíkban szabadon hagyva. Szórjuk a hagymát és a szalonnát a krémsajtra.
3. A tésztát alulról feltekerjük, és a végét jól összehajtogatjuk. A tekercs két végét összehozzuk, így formázunk kört.
4. A tésztát 2 cm-ként körülbelül 4 cm mélyen bevágjuk, majd 90 fokkal kiforgatjuk a tésztadarabokat.
5. A pizzakoszorút a sütő alsó sínén kb. 25 perc alatt ropogósra sütjük.



kb. 15 perc



kb. 30 perc



190° C



170° C



TIPP:

A TÖLTÉLEKET ÍZLÉS
SZERINT KRÉMSAJT
ÉS ZÖLD PESTO KEVERÉ-
KÉBŐL IS ELKÉSZÍTHETJÜK.

Tönkölyös pizzatészta



túró

TÖKMAG

Pizzafonatok TÖKMAGGAL



Hozzávalók 2 pizzafonathoz:

- 1 cs Tante Fanny friss tönkölyös pizzatészta 400 g
- Alternatíva: 1 cs Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
- 125 g túró
- 4 ek. tökmagolaj
- 3 - 4 ek. tökmag pirítva
- só őrölve

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A túrót tökmagolajjal és tökmaggal jól összekeverjük és megszórjuk.
3. A tésztát a sütőpapírral együtt egy tepsire kitekerjük. A tésztát a tökmagos masszával egyenletesen megkenjük úgy, hogy a felső szélét kb. 2 cm-es csíkban szabadon hagyjuk.
4. A tésztát az alsó szélétől kezdve feltekerjük.
5. A feltekert tésztát hosszában két darabra vágjuk és fonatot készítünk belőlük.
6. A fonatokat a sütő középső sínén kb. 30 perc alatt aranybarnára sütjük.



Kb. 20 perc



kb. 12 perc



200° C



180° C

TIPP:

A PIKÁNSABB ÍZEK
KEDVELŐI TEHETNEK RÁ
APRÍTOTT CHILI
PAPRIKÁT IS.

Friss pizzatészta

tejföl



Magyaros pizza SZALÁMIVAL ÉS PAPRIKÁVAL

Hozzávalók 1 pizzához:

- 1 cs Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
- Alternatíva: 1 cs Tante Fanny friss tönkölyös pizzatészta 400 g
- 200 g tejföl
- 12 szelet bacon szalonna
- 50 g szalámi, szeletelve
- 1 közepes hagyma, karikára vágva
- 2 piros kaliforniai paprika, felkockázva
- só, bors
- ½ csokor petrezselyem, finomra aprítva

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 200° C-ra előmelegítjük és tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és a sütőlapra helyezzük. Körben a tésztaszéleket kb. 2 cm szélességben visszahajtjuk és az ujjainkkal megnyomkodjuk.
3. A tejfölt sóval és borssal fűszerezzük és megkenjük vele a pizzatésztát.
4. A szalonnát, a szalámit, a hagymakarikákat és a felkockázott paprikát egyenletesen elosztjuk a tejföls szőszon.
5. A pizzát a sütőben kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük. Miután megsült, megszórjuk friss petrezselyemmel.



kb. 15 perc



kb. 20 perc



200° C



180° C

TIPP:

MUSTÁR HELETT
HASZNÁLHATSZ
KETCHUPOT IS.

Ezt tedd az uzsonnásdobozba!



Mini hot-dogok

Hozzávalók 8 kiflihez:

- 1 cs Tante Fanny friss tönkölyös pizzatészta 400 g
- Alternatíva: 1 cs Tante Fanny friss pizzatészta 400 g
- 3 szál virsli 8 db kb. 2 cm-es darabra vágva
- mustár
- 4 szelet bacon szalonna 8 db kb. 3 cm-es darabra vágva
- szezámmag
- 1 tojás felverve

1. A sütőt alsó-/felső sütéses fokozaton 220° C-ra előmelegítjük és a tésztát a csomagolás szerint előkészítjük.
2. A tésztát a sütőpapírral együtt kitekerjük és keresztben négy egyenlő részre vágjuk. Az így kapott téglalapokat átlósan átvágjuk, így összesen 8 háromszöget kapunk.
3. A háromszögek szélesebb oldalát kenjük meg egy-egy kiskanálnyi mustárral. A virsli darabokat tekerjük be egy-egy darabba bacon szalonnával és tegyük a mustáros tésztára. Tekerjük fel a tésztát kifli formába.
4. A kiflik tetejét kenjük meg tojással és szórjuk meg szezámmaggal.
5. A sütő középső sínén kb. 10 perc alatt süssük készre.



kb. 10 perc



kb. 10 perc



220° C



200° C



AMIKOR MÁR A PIZZASÜTÉS IS ÉLVEZET!



TÖBB MINT
800
ÖTLET VÁR A
www.tantefanny.hu
GLÜDALÓN



Tante Fanny friss tönkölyös pizzatésztáját rakd meg kedvenc feltétjeiddel, és máris kész a gyors hétköznapi vacsora. A töltött calzone, ropogós csigák, pizzastangli, vagy pizzából készült aprósütemények is pillanatok alatt elkészíthetők és ellenállhatatlanul finomak. A tészta tipikus olasz ízvilágát az eredeti olívaolaj adja. Tartósítószerrek, színezékek és ízfokozók nélkül. Friss tönkölyös pizzatésztánkhöz 100%-ban osztrák tönkölylisztet és 2% extra szűz olívaolajat használunk.

WWW.TANTEFANNY.HU

Fannytasztikusan egyszerű!