

Betty Bossi



Mini Pizza Tool

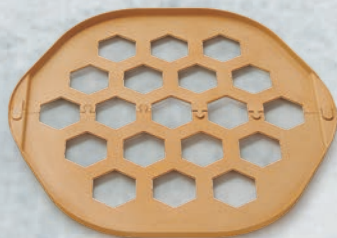
Gebruiksaanleitung und Rezepte
Instructions and recipes
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette
Gebruiksaanwijzing en recepten



Clever ideas for clever cooks

Mini Pizza Tool

Schablone für Mini-Pizzas
 Pochoir pour mini-pizzas
 Mold for mini pizzas
 Molde para mini pizzas
 Stampino per mini-pizze
 Sjabloon voor mini-pizza's



DE

Mini Pizza Tool Schablone für Mini-Pizzas

Beliebtes Fingerfood aus Pizzateig! Einmal mehr verspricht eine clevere Schablone den schnellen Aperó-Genuss. Perfekt auf einen rund ausgewallten Pizzateig ausgerichtet, sticht sie aufs Mal 19 sechseckige Teigplätzchen aus, ohne dass dazwischen Teigreste anfallen. Aber das ist noch nicht alles: Die Schablone dient zugleich als praktische und gleichmässige Füllhilfe und erleichtert damit die Arbeit gleich doppelt.

- 19 Pizza-Häppchen aus einem Teig ausstechen
- Ermöglicht schnelle Arbeitsweise und gleichmässiges Resultat
- Praktische Füllhilfe
- Ausgerichtet auf rund ausgewallte Fertigteige
- Spülmaschinengeeignet

FR

Mini Pizza Tool Pochoir pour mini-pizzas

D'appétissants amuse-bouches en pâte à pizza! Une fois de plus, un astucieux pochoir promet un apéro vite fait, bien fait. Parfaitement adapté à une abaisse ronde de pâte à pizza, il découpe 19 bouchées hexagonales d'un seul coup, sans laisser d'interstices. Mais ce n'est pas tout: le pochoir sert également d'aide au garnissage pour confectionner deux fois plus vite de jolis amuse-bouches bien réguliers.

- 19 bouchées de pizza découpées dans une seule abaisse
- Pour un travail rapide et un résultat régulier
- Aide pratique au garnissage
- Adapté aux abaisses rondes de pâte toutes prêtes
- Lave-vaisselle autorisé



Mini Pizza Tool

Mold for mini pizzas

Delicious finger food made with pizza dough! Another smart mold from Betty Bossi for making quick and tasty snacks. Designed for use with round, ready-rolled pizza bases, the device cuts out 19 hexagonal pieces of dough without leaving any scraps in between. And that's not all: the handy mold also helps distribute toppings evenly, making life even easier.

- Turns one pizza base into 19 mini pizza snacks
- Produces consistent results quickly
- Handy for distributing toppings
- Designed for use with round, ready-rolled pizza bases
- Dishwasher safe

Mini Pizza Tool

Molde para mini pizzas

¡Popular picoteo hecho con masa de pizza! Una vez más, un original molde nos permite disfrutar de un aperitivo rápido. Colocado de forma precisa sobre una masa de pizza extendida, es capaz de cortar de una vez 19 piezas de masa hexagonales, sin dejar restos entremedio. Pero esto no es todo: El molde también sirve como una práctica y uniforme ayuda de relleno, por lo que el trabajo será dos veces más fácil.

- Cortar 19 bocaditos de pizza de una masa
- Permite un proceso de trabajo rápido y un resultado uniforme
- Práctica ayuda de relleno
- Colocado de manera precisa sobre masas listas extendidas en redondo
- Apta para lavavajillas

Mini Pizza Tool

Stampino per mini-pizze

Prelibati finger food con la pasta della pizza! È ancora una volta un intelligente stampino a garantirci il piacere di un fugace aperitivo. Perfetto per la pasta della pizza di forma tonda, lo stampino permette di ricavare 19 porzioni di pasta esagonali, senza avere degli scarti. Ma non è tutto: è anche un valido strumento per farcire gli stuzzichini in modo omogeneo, facilitando quindi doppiamente il lavoro.

- 19 stuzzichini con un solo impasto per pizza
- Facilità di utilizzo e risultati omogenei
- Pratico strumento per la farcitura
- Perfetto per un rotolo di pasta stesa già pronta, di forma tonda
- Lavabile in lavastoviglie

Mini Pizza Tool

Sjabloon voor mini-pizza's

Populaire snack van pizzadeeg! Wederom staat een slim sjabloon garant voor een heerlijke snack. Het is speciaal bedoeld voor rond uitgerold pizzadeeg en steekt 19 zeshoekige deegdelen tegelijkertijd uit, zonder dat er deegresten tussen zitten. Maar dat is nog niet alles: het sjabloon is tegelijkertijd bedoeld als een praktische en gelijkmatige vulhulp, waardoor het werk dubbel zo eenvoudig wordt.

- Steek 19 pizzadelen uit een stuk deeg
- Maakt snel werken en een gelijkmatig resultaat mogelijk
- Praktische vulhulp
- Speciaal voor rond uitgerold deeg
- Vaatwasmachinebestendig

Step by step

1



2



3



4



DE

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsteile und reinigen Sie das Produkt gemäß dem Reinigungshinweis.

Anwendung

1. Die Schablone ineinander drehen (Bild 1).
2. Teig mit dem Backpapier entrollen. Die Schablone fest und gleichmäßig in den Teig drücken, evtl. mit dem Wallholz (Nudelholz) darüber rollen (Bild 2).
Wichtig: Der Teig muss zum Ausstechen auf einem Backpapier liegen.
3. Die vorbereitete Füllung auf die Schablone geben, mit einem Teighörnchen oder Spachtel in die Öffnungen verteilen und flach streichen (Bild 3).
4. Die Schablone vorsichtig ablösen (Bild 4). Überstehenden Teigränder entfernen. Wie im Rezept beschrieben backen.

Tipp: Teigreste in Stücke schneiden. Auf ein Backpapier belegtes Blech legen. Mit etwas Olivenöl bestreichen und ½ TL Fleur de Sel und ½ TL getrocknete Kräuter darüberstreuen. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens. Herausnehmen etwas auskühlen und noch warm genießen.

Ofentemperaturen: Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heißluft bzw. Umluft verringert sich die Backtemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

Reinigung

Das Mini Pizza Tool ist Spülmaschinengeeignet. Von Hand: mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

FR

Avant la première utilisation

Retirez l'appareil de son emballage et nettoyez-le en suivant les consignes d'entretien

Mode d'emploi

1. Assembler le pochoir pour mini-pizzas (photo 1).
2. Dérouler la pâte avec son papier. Presser fermement et uniformément le pochoir dans la pâte, passer évent. le rouleau à pâtisserie dessus (photo 2). **Important:** la pâte doit reposer sur du papier cuisson pour être découpée.
3. Déposer la garniture sur le pochoir, la répartir dans les cavités en l'étalant avec une corne à pâte ou une spatule, lisser (photo 3).
4. Ôter délicatement le pochoir. Retirer l'excédent de pâte tout autour. Cuire au four selon les indications de la recette.

Suggestion: couper les chutes de pâte en morceaux. Déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Badigeonner d'un peu d'huile d'olive et parsemer de ½ c. c. de fleur de sel et de ½ c. c. d'herbes séchées. Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 200° C. Retirer, laisser tiédir un peu et déguster encore chaud.

Température du four: Elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante ou à air chaud, abaisser la température indiquée d'env. 20° C. Se référer aux indications du fabricant.

Nettoyage

Va au lave-vaisselle. Nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergent puissant ou de laine d'acier.

EN

Prior to first use

Remove all parts of the packaging and clean the product according to the cleaning instructions.

Instructions

1. Slot the Mini Pizza Tool together (image 1).
2. Roll out the dough with the baking paper. Press the mold down firmly and evenly onto the dough. Roll over with a rolling pin, if necessary (image 2). **Important:** make sure the dough is on a piece of baking paper before cutting out the mini pizzas.
3. Pour the prepared filling over the mold, then use a dough scraper or a spatula to spread it over the openings and smooth flat (image 3).
4. Carefully remove the mold (image 4). Remove any scraps of dough from around the edge. Bake as instructed in the recipe.

Top tip: cut the leftover dough into pieces. Place on a baking tray lined with baking paper. Brush with olive oil and sprinkle with ½ tsp fleur de sel and ½ tsp dried herbs. Bake: approx. 20 mins in the center of the oven, pre-heated to 200 degrees. Remove from the oven, leave to cool slightly, and enjoy while still warm.

Oven temperatures: Oven temperatures apply for baking with top and bottom heat. If you are using a fan or convection oven, reduce the baking temperature by around 20 degrees. Follow the manufacturer's instructions.

Cleaning

The Mini Pizza Tool is dishwasher safe. By hand: wash with warm water and a mild detergent. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

Step by step

1



2



3



4



ES

Antes del primer uso

Retirar todas las piezas de embalaje y lavar el producto siguiendo las instrucciones de limpieza.

Instrucciones

1. Girar la Mini Pizza Tool hacia adentro (imagen 1).
2. Extender la masa con el papel de hornear. Presione la Mini Pizza Tool con firmeza y de manera uniforme en la masa, si es necesario, pase por encima el rodillo de cocina (rodillo de amasar) (imagen 2).
Importante: La masa debe descansar sobre papel de hornear para que sea cortada.

3. Colocar el relleno preparado en la Mini Pizza Tool y repartirlo con una rasqueta o espátula en las aberturas y nivelar (imagen 3).

4. Sacar con cuidado la Mini Pizza Tool (imagen 4). Retirar los bordes de la masa sobrantes. Hornear como se describe en la receta.

Consejo: Cortar los restos de la masa en trozos. Colocar en una bandeja encima de un papel de hornear. Untar con un poco de aceite de oliva y espolvorear encima ½ cucharadita de flor de sal y ½ cucharadita de hierbas aromáticas secas. Horneado: aprox. 20 min a una altura media con el horno precalentado a 200 grados. Sacar, dejar que enfrie un poco y disfrutarlo en caliente.

Temperaturas del horno: Aptas para hornos con calor por arriba y por abajo. Al hornear con aire caliente o aire circulante, la temperatura de horneado se reduce en aprox. 20 grados. Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante del horno.

Limpieza

La Mini Pizza Tool es apta para lavavajillas. En caso de limpiar a mano: utilizar agua tibia y un detergente suave. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajo.

IT

Prima del primo utilizzo

Rimuovere l'imballaggio in ogni sua parte e pulire il prodotto secondo le istruzioni.

Istruzioni per l'uso

1. Agganciare ruotando il Mini Pizza Tool (immagine 1).
2. Srotolare la pasta con la carta forno. Premere con forza e in modo uniforme lo stampino sulla pasta, eventualmente aiutandosi passando con il mattarello (immagine 2). **N.B.:** prima di premere con lo stampino sulla pasta, accertarsi che sotto ci sia la carta forno.
3. Disporre la farcitura sullo stampino, distribuirla con una spatola all'interno dei fori, uniformare (immagine 3).
4. Rimuovere con cautela lo stampino (immagine 4). Eliminare i bordi di pasta restanti. Cuocere secondo la ricetta.

Suggerimento: tagliare a pezzetti i resti di pasta. Disponerli su una teglia coperta di carta forno. Irrorare con un filo d'olio d'oliva, ½ cucchiaino di fleur de sel e ½ cucchiaino di erbe aromatiche essiccate. Cottura: ca. 20 min. a 200 gradi nel ripiano centrale del forno preriscaldato. Lasciar raffreddare leggermente e gustare ancora caldi.

Temperature del forno: Indicare per la cottura in forno con calore superiore e inferiore. Con la cottura ventilata o a ricircolo d'aria ridurre la temperatura del forno di ca. 20 gradi. Seguire le istruzioni fornite dal produttore del forno.

Pulizia

Il Mini Pizza Tool è lavabile in lavastoviglie. A mano: lavare tutte le parti con acqua calda e un detergente delicato. Non utilizzare agenti abrasivi, detergenti aggressivi o paglietta.

NL

Voor het eerste gebruik:

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en reinig het product conform de reinigingsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

1. Draai de Mini Pizza Tool in elkaar (afbeelding 1).
2. Rol het deeg uit met het bakpapier. Druk het sjabloon stevig en gelijkmatig in het deeg en rol het deeg, indien nodig, met een deegroller (afbeelding 2). **Belangrijk:** Het deeg moet op bakpapier liggen om uit te snijden.
3. Leg de voorbereide vulling op de sjabloon, verdeel deze in de openingen met een deegschrapper of spatel, strijk de vulling glad (afbeelding 3).
4. Verwijder het sjabloon voorzichtig (afbeelding 4). Verwijder de uitstekende deegranden. Bak zoals beschreven in het recept.

Tip: Snijd de deegresten in stukjes. Leg deze op een plaat met bakpapier. Bestrijk met wat olijfolie en strooi er ½ tl fleur de sel en ½ tl gedroogde kruiden overheen. Bakken: ca. 20 minuten in het midden van de op 200 graden voorverwarme oven. Haal eruit, laat ze even afkoelen en geniet ervan terwijl ze nog warm zijn.

Oventemperaturen: Geldt voor het bakken met boven- en onderwarmte. Bij het bakken met hete lucht of circulatielucht wordt de baktemperatuur met ca. 20 graden verlaagd. Neem de aanwijzingen van de ovenfabrikant in acht.

Schoonmaken

De Mini Pizza Tool is vaatwasmachinebestendig. Reinig met de hand met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen, sterke reinigingsmiddelen of roestvrijstalen spons

Pizza Caprese

Vor- und Zubereitung: 5 Min. + 20 Min. backen | Ergibt 19 Stück

100 g	Tomatenpüree
50 g	Ketchup
2 TL	italienische Kräutermischung
¼ TL	Salz
1	ausgewallter Pizzateig (ca. 28 cm Ø, 5 mm dick)
100 g	Cherry-Tomaten
40 g	Mini Mozzarellakugeln
wenig	Pfeffer

2 Zweiglein Oregano

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Tomatenmark, Ketchup und Kräuter mischen, salzen. Pizzateig mit dem Backpapier entrollen, die Schablone fest und gleichmäßig in den Teig drücken. Füllung auf die Schablone geben, mit einem Teighörnchen oder Spachtel in die Öffnungen verteilen, flach streichen. Tomaten vierteln mit dem Mozzarellakugeln darauf verteilen, würzen. Die Schablone vorsichtig ablösen, Teigränder entfernen. Die Mini Pizzas mithilfe des Backpapiers auf ein Backblech ziehen.
2. **Backen:** ca. 20 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Pizzas auseinanderbrechen.
3. Oreganoblätter abzupfen auf die Pizzas verteilen verteilen.

Dazu passen: Oliven.

Stück: 66 kcal, F 2 g, Kh 10 g, E 2 g



Feta-Feigen-Pizza

Vor- und Zubereitung: 10 Min. + 20 Min. backen | Ergibt 19 Stück

100 g	Feta
60 g	Crème fraîche
wenig	Salz
wenig	Pfeffer
1	ausgewallter Pizzateig (ca. 28 cm Ø, 5 mm dick)
3	Zweiglein Thymian

3 Feigen
1 TL flüssiger Honig

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Feta mit einer Gabel zerdrücken mit dem Crème fraîche mischen, würzen. Pizzateig mit dem Backpapier entrollen, die Schablone fest und gleichmäßig in den Teig drücken. Füllung auf die Schablone geben, mit einem Teighörnchen oder Spachtel in die Öffnungen verteilen, flach streichen. Thymianblätter abzupfen, darauf verteilen. Die Schablone vorsichtig ablösen, Teigränder entfernen. Die Mini Pizzas mithilfe des Backpapiers auf ein Backblech ziehen.
2. **Backen:** ca. 20 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Pizzas auseinanderbrechen.
3. Feigen in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf die Pizzas verteilen. Honig vor dem servieren darüberträufeln.

Stück: 81 kcal, F 4 g, Kh 10 g, E 2 g



Pizza Prosciutto

Vor- und Zubereitung: 5 Min. + 20 Min. backen | Ergibt 19 Stück

100g	Tomatenpüree
50g	Ketchup
2 TL	italienische Kräutermischung
¼ TL	Salz
1	ausgewallter Pizzateig (ca. 28 cm Ø, 5 mm dick)
50g	Schinkenwürfeli
40g	geriebener Mozzarella
wenig	Pfeffer

1 Bund Basilikum

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Tomatenpüree, Ketchup und Kräuter mischen, salzen. Pizzateig mit dem Backpapier entrollen, die Schablone fest und gleichmässig in den Teig drücken. Füllung auf die Schablone geben, mit einem Teighörnchen oder Spachtel in die Öffnungen verteilen, flach streichen. Schinken und Mozzarella darauf verteilen, würzen. Die Schablone vorsichtig ablösen, Teigränder entfernen. Die Mini Pizzas mithilfe des Backpapier auf ein Backblech ziehen.
2. **Backen:** ca. 20 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Pizzas auseinanderbrechen.
3. Basilikum grob schneiden, darüberstreuen.

Tipp: Für Pizzas-Hawai 20g Ananas in Würfeli schneiden, mit dem Schinken und Käse auf die Pizzas verteilen.

Stück: 68 kcal, F 2g, Kh 10g, E 3g

Pizza mit Lachs

Vor- und Zubereitung: 10 Min. + 20 Min. backen | Ergibt 19 Stück

1	ausgewallter Kuchenteig (ca. 32 cm Ø, 3 mm dick)
140g	Frischkäse (z.B. Cantadou mit Meerrettich)
10g	Kapern
80g	Graved Lachs in Tranchen
20g	Kresse

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kuchenteig mit dem Backpapier entrollen, die Schablone fest und gleichmässig in den Teig drücken. Frischkäse auf die Schablone geben, mit einem Teighörnchen oder Spachtel in die Öffnungen verteilen, flach streichen. Die Schablone vorsichtig ablösen, Teigränder entfernen. Die Mini Pizzas mithilfe des Backpapier auf ein Backblech ziehen.
2. **Backen:** ca. 20 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Pizzas auseinanderbrechen.
3. Kapern abtropfen, Lachs auf die Pizzas verteilen, mit Kapern und Kresse garnieren.

Stück: 90 kcal, F 6g, Kh 6g, E 2g

Friskäse-Speck-Pizza

Vor- und Zubereitung: 10 Min. + 20 Min. backen | Ergibt 19 Stück

- 150 g** Doppelrahm- Friskäse
(z.B. Philadelphia)
- 30 g** geriebener Käse (z.B. Greyerzer)
- 1** ausgewallter Kuchenteig
(ca. 32 cm Ø, 3 mm dick)
- 1** kleine rote Zwiebel
- 50 g** Speckwürfel
- ½ Bund** glattblättrige Petersilie

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Friskäse und Käse verrühren. Kuchenteig mit dem Backpapier entrollen, die Schablone fest und gleichmässig in den Teig drücken. Füllung auf die Schablone geben, mit einem Teighörnchen oder Spachtel in die Öffnungen verteilen, flach streichen. Zwiebel hacken mit den Speckwürfeln mischen, darauf verteilen. Die Schablone vorsichtig ablösen, Teigränder entfernen. Die Mini Pizzas mithilfe des Backpapier auf ein Backblech ziehen.
2. **Backen:** ca. 20 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Pizzas auseinanderbrechen.
3. Petersilie grob schneiden, darauf verteilen.

Tipp: Statt Speck- Schinkenwürfel verwenden.

Stück: 92 kcal, F 6g, Kh 6g, E 2g



Pizza Mediterraneo

Vor- und Zubereitung: 5 Min. + 20 Min. backen | Ergibt 19 Stück

- 100 g** Oliventapenade
- 40 g** Doppelrahm- Friskäse
(z.B. Philadelphia)
- 1** ausgewallter Pizzateig
(ca. 28 cm Ø, 5 mm dick)
- 20 g** Pinienkerne
- 1 Bund** Basilikum

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Oliventapenade und Friskäse verrühren. Pizzateig mit dem Backpapier entrollen, die Schablone fest und gleichmässig in den Teig drücken. Füllung auf die Schablone geben, mit einem Teighörnchen oder Spachtel in die Öffnungen verteilen, flach streichen. Pinienkerne darauf verteilen. Die Schablone vorsichtig ablösen, Teigränder entfernen. Die Mini Pizzas mithilfe des Backpapier auf ein Backblech ziehen.
2. **Backen:** ca. 20 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Pizzas auseinanderbrechen.
3. Basilikum grob schneiden auf die Pizzas verteilen.

Stück: 78 kcal, F 4g, Kh 9g, E 2g

Pizza caprese (p. 10)

5 min + 20 min au four | Pour 19 pièces

100 g	de concentré de tomate
50 g	de ketchup
2 c.c.	de mélange d'herbes italiennes
¼ de c.c.	de sel
1	abaisse de pâte à pizza (Ø env. 28 cm, 5 mm d'épaisseur)
100 g	de tomates cerises
40 g	de mini-boules de mozzarella
un peu	de poivre

2 brins d'origan

1. Préchauffer le four à 200° C. Mélanger concentré de tomate, ketchup et herbes, saler. Dérouler la pâte à pizza avec son papier, presser fermement et uniformément le pochoir dans la pâte. Déposer la garniture sur le pochoir, la répartir dans les cavités en l'étalant avec une corne à pâte ou une spatule, lisser. Couper les tomates en quatre, les répartir dessus avec les boules de mozzarella, poivrer. Ôter délicatement le pochoir, retirer l'excédent de pâte tout autour. Faire glisser les mini-pizzas sur une plaque avec leur papier.
2. **Cuisson:** env. 20 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu, séparer les pizzas.
3. Efficuler l'origan, répartir sur les pizzas.

Servir avec: olives.

Pièces: 66 kcal, lipides 2 g, glucides 10 g, protéines 2 g

Pizza feta-figues (p. 11)

10 min + 20 min au four | Pour 19 pièces

100 g	de feta
60 g	de crème fraîche
un peu	de sel
un peu	de poivre
1	abaisse de pâte à pizza (Ø env. 28 cm, 5 mm d'épaisseur)
3	brins de thym
3	figues
1 c.c.	de miel liquide

1. Préchauffer le four à 200° C. Écraser la feta avec une fourchette, mélanger avec la crème fraîche, saler, poivrer. Dérouler la pâte à pizza avec son papier, presser fermement et uniformément le pochoir dans la pâte. Déposer la garniture sur le pochoir, la répartir dans les cavités en l'étalant avec une corne à pâte ou une spatule, lisser. Efficuler le thym, répartir dessus. Ôter délicatement le pochoir, retirer l'excédent de pâte tout autour. Faire glisser les mini-pizzas sur une plaque avec leur papier.
2. **Cuisson:** env. 20 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu, séparer les pizzas.
3. Couper les figues en tranches d'env. 3 mm d'épaisseur, répartir sur les pizzas. Arroser d'un filet de miel avant de servir.

Pièces: 81 kcal, lipides 4 g, glucides 10 g, protéines 2 g

Pizza Mediterraneo (p. 15)

5 min + 20 min au four | Pour 19 pièces

100 g	de tapenade aux olives
40 g	de fromage frais double crème (p. ex. Philadelphia)
1	abaisse de pâte à pizza (Ø env. 28 cm, 5 mm d'épaisseur)
20 g	de pignons

1 bouquet de basilic

1. Préchauffer le four à 200° C. Mélanger la tapenade et le fromage frais. Dérouler la pâte à pizza avec son papier, presser fermement et uniformément le pochoir dans la pâte. Déposer la garniture sur le pochoir, la répartir dans les cavités en l'étalant avec une corne à pâte ou une spatule, lisser. Répartir les pignons dessus. Ôter délicatement le pochoir, retirer l'excédent de pâte tout autour. Faire glisser les mini-pizzas sur une plaque avec leur papier.
2. **Cuisson:** env. 20 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu, séparer les pizzas.
3. Couper grossièrement le basilic, répartir sur les pizzas.

Pièces: 78 kcal, lipides 4 g, glucides 9 g, protéines 2 g

Pizza prosciutto (p. 12)

5 min + 20 min au four | Pour 19 pièces

100 g	de concentré de tomate
50 g	de ketchup
2 c.c.	de mélange d'herbes italiennes
¼ de c.c.	de sel
1	abaisse de pâte à pizza (Ø env. 28 cm, 5 mm d'épaisseur)
50 g	de petits dés de jambon
40 g	de mozzarella râpée
un peu	de poivre

1 bouquet de basilic

1. Préchauffer le four à 200° C. Mélanger concentré de tomate, ketchup et herbes, saler. Dérouler la pâte à pizza avec son papier, presser fermement et uniformément le pochoir dans la pâte. Déposer la garniture sur le pochoir, la répartir dans les cavités en l'étalant avec une corne à pâte ou une spatule, lisser. Répartir dessus le jambon et la mozzarella, poivrer. Ôter délicatement le pochoir, retirer l'excédent de pâte tout autour. Faire glisser les mini-pizzas sur une plaque avec leur papier.
2. **Cuisson:** env. 20 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu, séparer les pizzas.
3. Couper grossièrement le basilic, répartir sur les pizzas.

Suggestion: pour des pizzas Hawaï, couper 20 g d'ananas en petits dés, répartir sur les pizzas avec le jambon et la mozzarella.

Pièces: 68 kcal, lipides 2 g, glucides 10 g, protéines 3 g

Pizza au saumon (p. 13)

10 min + 20 min au four | Pour 19 pièces

1	abaisse de pâte à gâteau (Ø env. 28 cm, 5 mm d'épaisseur)
140 g	de fromage frais (p. ex. Cantadou au raifort)
10 g	de câpres
80 g	de gravlax en tranches
20 g	de cresson

1. Préchauffer le four à 200° C. Dérouler la pâte à gâteau avec son papier, presser fermement et uniformément le pochoir dans la pâte. Déposer le fromage frais sur le pochoir, le répartir dans les cavités en l'étalant avec une corne à pâte ou une spatule, lisser. Ôter délicatement le pochoir, retirer l'excédent de pâte tout autour. Faire glisser les mini-pizzas sur une plaque avec leur papier.
2. **Cuisson:** env. 20 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu, séparer les pizzas.
3. Égoutter les câpres, répartir le saumon sur les pizzas, décorer de câpres et de cresson.

Pièces: 90 kcal, lipides 6 g, glucides 6 g, protéines 2 g

Pizza lard-fromage frais (p. 14)

10 min + 20 min au four | Pour 19 pièces

150 g	de fromage frais double crème (p. ex. Philadelphia)
30 g	de fromage râpé (p. ex. gruyère)
1	abaisse de pâte à gâteau (Ø env. 28 cm, 5 mm d'épaisseur)
50 g	petit oignon rouge de lardons

½ bouquet de persil plat

1. Préchauffer le four à 200° C. Mélanger les deux fromages. Dérouler la pâte à gâteau avec son papier, presser fermement et uniformément le pochoir dans la pâte. Déposer la garniture sur le pochoir, la répartir dans les cavités en l'étalant avec une corne à pâte ou une spatule, lisser. Hacher l'oignon, mélanger avec les lardons, répartir dessus. Ôter délicatement le pochoir, retirer l'excédent de pâte tout autour. Faire glisser les mini-pizzas sur une plaque avec leur papier.
2. **Cuisson:** env. 20 min tout en bas du four. Retirer, laisser tiédir un peu, séparer les pizzas.
3. Couper grossièrement le persil, répartir sur les pizzas.

Suggestion: remplacer les lardons par des petits dés de jambon.

Pièces: 92 kcal, lipides 6 g, glucides 6 g, protéines 2 g

Pizza caprese (p. 10)

5 mins + 20 mins baking time | Makes 19

100g	tomato puree
50g	ketchup
2tsp	mixed Italian herbs
¼tsp	salt
1	ready-rolled pizza base (approx. 28 cm Ø, 5 mm thick)
100g	cherry tomatoes
40g	mini mozzarella balls
Pinch	of pepper

2	sprigs of oregano
---	-------------------

1. Heat the oven to 200 degrees. Mix the tomato puree, ketchup, and herbs, then add the salt. Roll out the pizza dough with the baking paper and press the mold down firmly and evenly onto the dough. Pour the filling over the mold, then use a dough scraper or a spatula to spread it over the openings and smooth flat. Cut the tomatoes into quarters and distribute them on top, along with the mozzarella balls. Season. Carefully remove the mold and remove any scraps of dough from around the edge. Use the baking paper to slide the mini pizzas onto a baking tray.
2. **Bake:** approx. 20 mins on the lowest rung of the oven. Remove, leave to cool slightly, then separate out the mini pizzas.
3. Remove the oregano leaves from the stems and sprinkle them over the mini pizzas.

Goes well with: olives.

Portion: 66kcal, fat 2g, carbohydrates 10g, protein 2g

Feta and fig pizza (p. 11)

10 mins + 20 mins baking time | Makes 19

100g	feta
60g	crème fraîche
Pinch	of salt
Pinch	of pepper
1	ready-rolled pizza base (approx. 28 cm Ø, 5 mm thick)
3	sprigs of thyme

3	figs
1tsp	liquid honey

1. Heat the oven to 200 degrees. Break up the feta with a fork, mix with the crème fraîche, and season. Roll out the pizza dough with the baking paper and press the mold down firmly and evenly onto the dough. Pour the filling over the mold, then use a dough scraper or a spatula to spread it over the openings and smooth flat. Remove the thyme leaves from the stems and sprinkle over the mini pizzas. Carefully remove the mold and remove any scraps of dough from around the edge. Use the baking paper to slide the mini pizzas onto a baking tray.
2. **Bake:** approx. 20 mins on the lowest rung of the oven. Remove, leave to cool slightly, then separate out the mini pizzas.
3. Cut the figs into slices approx. 3 mm thick and divide among the mini pizzas. Drizzle with honey before serving.

Portion: 81 kcal, fat 4g, carbohydrates 10g, protein 2g

Pizza mediterraneo (p. 15)

5 mins + 20 mins baking time | Makes 19

100g	olive tapenade
40g	full-fat cream cheese (e.g. Philadelphia)
1	ready-rolled pizza base (approx. 28 cm Ø, 5 mm thick)
20g	pine nuts

1	bunch of basil
---	----------------

1. Heat the oven to 200 degrees. Mix the olive tapenade and the cream cheese together. Roll out the pizza dough with the baking paper and press the mold down firmly and evenly onto the dough. Pour the filling over the mold, then use a dough scraper or a spatula to spread it over the openings and smooth flat. Sprinkle the pine nuts on top. Carefully remove the mold and remove any scraps of dough from around the edge. Use the baking paper to slide the mini pizzas onto a baking tray.
1. **Bake:** approx. 20 mins on the lowest rung of the oven. Remove, leave to cool slightly, then separate out the mini pizzas.
3. Coarsely chop the basil and sprinkle onto the mini pizzas.

Portion: 78kcal, fat 4g, carbohydrates 9g, protein 2g

Prosciutto pizza (p. 12)

5 mins + 20 mins baking time | Makes 19

100g	tomato puree
50g	ketchup
2tsp	mixed Italian herbs
¼tsp	salt
1	ready-rolled pizza base (approx. 28 cm Ø, 5 mm thick)
50g	diced ham
40g	grated mozzarella
Pinch	of pepper

1	bunch of basil
---	----------------

1. Heat the oven to 200 degrees. Mix the tomato puree and ketchup together, then add the salt. Roll out the pizza dough with the baking paper and press the mold down firmly and evenly onto the dough. Pour the filling over the mold, then use a dough scraper or a spatula to spread it over the openings and smooth flat. Sprinkle the ham and mozzarella over the top, then season. Carefully remove the mold and remove any scraps of dough from around the edge. Use the baking paper to slide the mini pizzas onto a baking tray.
2. **Bake:** approx. 20 mins on the lowest rung of the oven. Remove, leave to cool slightly, then separate out the mini pizzas.
3. Coarsely chop the basil and sprinkle on top.

Chef's note: to make Hawaiian pizzas, cut 20g of pineapple into cubes and sprinkle onto the mini pizzas with the ham and cheese.

Portion: 68kcal, fat 2g, carbohydrates 10g, protein 3g

Pizza with salmon (p. 13)

10 mins + 20 mins baking time | Makes 19

1	sheet of ready-rolled pastry (approx. 32 cm Ø, 3 mm thick)
140g	cream cheese (e.g. Cantadou with horseradish)

10g	capers
80g	sliced gravlax
20g	cress

1. Heat the oven to 200 degrees. Roll out the pastry with the baking paper and press the mold down firmly and evenly onto the pastry. Spread the cream cheese over the mold, then use a dough scraper or a spatula to distribute it over the openings and smooth flat. Carefully remove the mold and remove any scraps of dough from around the edge. Use the baking paper to slide the mini pizzas onto a baking tray.
2. **Bake:** approx. 20 mins on the lowest rung of the oven. Remove, leave to cool slightly, then separate out the mini pizzas.
3. Drain the capers, add the salmon to the pizzas, and garnish with capers and cress.

Portion: 90kcal, fat 6g, carbohydrates 6g, protein 2g

Cream cheese and bacon pizza (p. 14)

10 mins + 20 mins baking time | Makes 19

150g	full-fat cream cheese (e.g. Philadelphia)
30g	grated cheese (e.g. Gruyère)
1	sheet of ready-rolled pastry (approx. 32 cm Ø, 3 mm thick)
1	small red onion
50g	lardons

½	bunch flat-leaf parsley
---	-------------------------

1. Heat the oven to 200 degrees. Mix the cheese and the cream cheese together. Roll out the pastry with the baking paper and press the mold down firmly and evenly onto the dough. Pour the filling over the mold, then use a dough scraper or a spatula to spread it over the openings and smooth flat. Chop the onions, mix them with the lardons, and add them on top. Carefully remove the mold and remove any scraps of dough from around the edge. Use the baking paper to slide the mini pizzas onto a baking tray.
2. **Bake:** approx. 20 mins on the lowest rung of the oven. Remove, leave to cool slightly, then separate out the mini pizzas.
3. Coarsely chop the parsley and sprinkle over the mini pizzas.

Chef's note: you can use ham cubes instead of lardons.

Portion: 92 kcal, fat 6g, carbohydrates 6g, protein 2g



ES

Pizza Caprese (p. 10)

5 min + 20 min de horneado | 19 unidades

100g	de tomate triturado
50g	de ketchup
2 cdtas.	de mezcla de hierbas aromáticas italianas
¼ cdtas.	de sal
1	masa de pizza extendida (aprox. 28 cm Ø, 5 mm de grosor)
100g	de tomates cherry
40g	de bolas de mozzarella
	pimienta al gusto

2 ramitas de orégano

1. Precalentar el horno a 200 grados. Mezclar el puré de tomate, el ketchup y las hierbas aromáticas, añadir la sal. Extender la masa de pizza con el papel de hornear, presionar el molde de manera firme y uniforme en la masa. Colocar el relleno en el molde y repartirlo con una rasqueta o espátula en las aberturas y nivelar. Cortar los tomates en cuatro trozos y colocarlos junto con las bolas de mozzarella, sazonar. Sacar con el molde, retirar los bordes de la masa. Colocar las mini pizzas con ayuda del papel de hornear en una bandeja para hornear.
2. **Horneado:** aprox. 20 min en la ranura inferior del horno. Sacar, dejar enfriar un poco, sacar las pizzas.
3. Arrancar las hojas de orégano y esparcirlas encima de las pizzas.

Se puede servir con: Aceitunas.

Porción: 66 kcal, gras. 2g, glúc. 10g, prot. 2g

Pizza de higos y queso feta (p. 11)

10 min + 20 min de horneado | 19 unidades

100g	de queso feta
60g	de crema fresca
sal	al gusto
pimienta	al gusto
1	masa de pizza extendida (aprox. 28 cm Ø, 5 mm de grosor)
3	ramitas de tomillo

3 higos 1 cdtas. de miel líquida

1. Precalentar el horno a 200 grados. Triturar el queso feta con un tenedor, mezclar con la crema fresca, sazonar. Extender la masa de pizza con el papel de hornear, presionar el molde de manera firme y uniforme en la masa. Colocar el relleno en el molde y repartirlo con una rasqueta o espátula en las aberturas y nivelar. Arrancar las hojas de tomillo y esparcirlas encima. Sacar con cuidado el molde, retirar los bordes de la masa. Colocar las mini pizzas con ayuda del papel de hornear en una bandeja para hornear.
2. **Horneado:** aprox. 20 min en la ranura inferior del horno. Sacar, dejar enfriar un poco, sacar las pizzas.
3. Cortar los higos en rodajas de unos 3 mm de grosor y esparcirlos en las pizzas. Verter miel al gusto antes de servir.

Porción: 81 kcal, gras. 4g, glúc 10g, prot. 2g

Pizza Mediterráneo (p. 15)

5 min + 20 min de horneado | 19 unidades

100g	de tapenade de aceitunas
40g	de queso fresco de doble crema (p. ej., Philadelphia)
1	masa de pizza extendida (aprox. 28 cm Ø, 5 mm de grosor)
20g	de piñones

1 manojo de albahaca

1. Precalentar el horno a 200 grados. Mezclar el tapenade de aceitunas y el queso fresco. Extender la masa de pizza con el papel de hornear, presionar el molde de manera firme y uniforme en la masa. Colocar el relleno en el molde y repartirlo con una rasqueta o espátula en las aberturas y nivelar. Esparcir encima los piñones. Sacar con cuidado el molde, retirar los bordes de la masa. Colocar las mini pizzas con ayuda del papel de hornear en una bandeja para hornear.
2. **Horneado:** aprox. 20 min en la ranura inferior del horno. Sacar, dejar enfriar un poco, sacar las pizzas.
3. Cortar la albahaca en trozos grandes y esparcir encima de las pizzas.

Porción: : 78 kcal, gras. 4g, glúc. 9g, prot. 2g

Pizza prosciutto (p. 12)

5 min + 20 min de horneado | 19 unidades

100 g	de tomate triturado
50 g	de ketchup
2 cdta.	de mezcla de hierbas aromáticas italianas
¼ cdta.	de sal
1	masa de pizza extendida (aprox. 28 cm Ø, 5 mm de grosor)
50 g	de jamón cortado en cubitos
40 g	de mozzarella rallada
pimienta	al gusto

1	manejo	de albahaca
---	--------	-------------

1. Precalentar el horno a 200 grados. Mezclar el puré de tomate, el ketchup y las hierbas aromáticas, añadir la sal. Extender la masa de pizza con el papel de hornear, presionar el molde de manera firme y uniforme en la masa. Colocar el relleno en el molde y repartirlo con una rasqueta o espátula en las aberturas y nivelar. Esparcir encima el jamón y la mozzarella, sazonar. Sacar con cuidado el molde, retirar los bordes de la masa. Colocar las mini pizzas con ayuda del papel de hornear en una bandeja para hornear.

1. **Horneado:** aprox. 20 min en la ranura inferior del horno. Sacar, dejar enfriar un poco, sacar las pizzas.

1. Cortar la albahaca en trozos grandes y esparcir por encima.

Consejo: Para pizzas hawaianas, cortar 20 g de piña en cubitos, repartir con el jamón y el queso sobre las pizzas.

Porción: 68 kcal, gras. 2 g, glúc. 10 g, prot. 3 g

Pizza con salmón (p. 13)

10 min + 20 min de horneado | 19 unidades

1	masa pastelera extendida (aprox. 32 cm Ø, 3 mm de grosor)
140 g	de queso fresco (p. ej., Cantadou con rábano picante)

10 g	de alcacharras
80 g	de salmón «gravlax» en rodajas
20 g	de berro

1. Precalentar el horno a 200 grados. Extender la masa pastelera con el papel de hornear, presionar el molde de manera firme y uniforme en la masa. Colocar el queso fresco en el molde y repartirlo con una rasqueta o espátula en las aberturas y nivelar. Sacar con cuidado el molde, retirar los bordes de la masa. Colocar las mini pizzas con ayuda del papel de hornear en una bandeja para hornear.
2. **Horneado:** aprox. 20 min en la ranura inferior del horno. Sacar, dejar enfriar un poco, sacar las pizzas.
3. Escurrir las alcacharras, esparcir el salmón sobre las pizzas, adornar con las alcacharras y los berros.

Porción: 90 kcal, gras. 6 g, glúc. 6 g, prot. 2 g

Pizza de queso fresco y tocino (p. 14)

10 min + 20 min de horneado | 19 unidades

150 g	de queso fresco de doble crema (p. ej., Philadelphia)
30 g	de queso rallado (p. ej., Greyerzer)
1	masa pastelera extendida (aprox. 32 cm Ø, 3 mm de grosor)
1	cebolla roja pequeña
50 g	de tocino en cubitos

½	manejo	de perejil de hoja plana
---	--------	--------------------------

1. Precalentar el horno a 200 grados. Mezclar el queso fresco y el queso. Extender la masa pastelera con el papel de hornear, presionar el molde de manera firme y uniforme en la masa. Colocar el relleno en el molde y repartirlo con una rasqueta o espátula en las aberturas y nivelar. Picar la cebolla y mezclar con los cubitos de tocino, extender encima del relleno. Sacar con cuidado el molde, retirar los bordes de la masa. Colocar las mini pizzas con ayuda del papel de hornear en una bandeja para hornear.
2. **Bake:** approx. 20 mins on the lowest rung of the oven. Remove, leave to cool slightly, then separate out the mini pizzas.
3. Coarsely chop the parsley and sprinkle over the mini pizzas.

Consejo: Utilizar cubitos de jamón en vez de cubitos de tocino.

Porción: 92 kcal, gras. 6 g, glúc. 6 g, prot. 2 g



Pizza caprese (p. 10)

5 min. + 20 min. di cottura | 19 porzioni

100g	di concentrato di pomodoro
50g	di ketchup
2	cucchiaini di mix di erbe aromatiche italiane
¼	di cucchiaino di sale
1	rotolo di pasta della pizza steso (ca. 28 cm di Ø, 5 mm di spessore)
100g	di pomodori ciliegini
40g	di cubetti di mozzarella mini
poco	pepe
2	rametti di origano

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Mescolare concentrato di pomodoro, ketchup ed erbe aromatiche, salare. Srotolare la pasta della pizza con la carta forno, premere con forza e in modo uniforme lo stampino sulla pasta. Disporre la farcitura sul sullo stampino, distribuirla con una spatola all'interno dei fori, uniformare. Tagliare in quattro i pomodorini, distribuire i cubetti di mozzarella e insaporire. Rimuovere con cautela lo stampino, eliminare i bordi di pasta. Disporre le mini pizze su una placca da forno aiutandosi con la carta forno.
2. **Cottura:** ca. 20 min. nel ripiano più basso del forno. Togliere dal forno, lasciar raffreddare, dividere le pizze.
3. Distribuire le foglie di origano sulle pizze.

Perfette da insaporire con le olive.

A porzione: 66 kcal, grassi 2g, kcal 10g, proteine 2g

Pizza fichi e feta (p. 11)

10 min. + 20 min. di cottura | 19 porzioni

100g	di feta
60g	di crème fraîche
poco	sale
poco	pepe
1	rotolo di pasta della pizza steso (ca. 28 cm di Ø, 5 mm di spessore)
3	rametti di timo
3	fichi
1	cucchiaino di miele liquido

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Sminuzzare la feta con una forchetta, mescolarla con la crème fraîche, insaporire. Srotolare la pasta della pizza con la carta forno, premere con forza e in modo uniforme lo stampino sulla pasta. Disporre la farcitura sullo stampino, distribuirla con una spatola all'interno dei fori, uniformare. Distribuire le foglie di timo sulla pasta. Rimuovere con cautela lo stampino, eliminare i bordi di pasta. Disporre le mini pizze su una placca da forno aiutandosi con la carta forno.
2. **Cottura:** ca. 20 min. nel ripiano più basso del forno. Togliere dal forno, lasciar raffreddare, dividere le pizze.
3. Tagliare i fichi in fettine da 3 mm, distribuirli sulle pizze. Cospargere con il miele prima di servire.

A porzione: 81 kcal, grassi 4g, kcal 10g, proteine 2g

Pizza mediterranea (p. 15)

5 min. + 20 min. di cottura | 19 porzioni

100g	di tapenade di olive
40g	di formaggio spalmabile doppia panna (ad es. Philadelphia)
1	rotolo di pasta della pizza steso (ca. 28 cm di Ø, 5 mm di spessore)
20g	di pinoli
1	mazzetto di basilico

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Mescolare la tapenade di olive e il formaggio spalmabile. Srotolare la pasta della pizza con la carta forno, premere con forza e in modo uniforme lo stampino sulla pasta. Disporre la farcitura sullo stampino, distribuirla con una spatola all'interno dei fori, uniformare. Cospargere con i pinoli. Rimuovere con cautela lo stampino, eliminare i bordi di pasta. Disporre le mini pizze su una placca da forno aiutandosi con la carta forno.
2. **Cottura:** ca. 20 min. nel ripiano più basso del forno. Togliere dal forno, lasciar raffreddare, dividere le pizze.
3. Tritare grossolanamente il basilico e distribuirlo sulle pizze.

A porzione: 78 kcal, grassi 4g, kcal 9g, proteine 2g

Pizza al prosciutto (p. 12)

5 min. + 20 min. di cottura | 19 porzioni

100g	di concentrato di pomodoro
50g	di ketchup
2	cucchiaini di mix di erbe aromatiche italiane
¼	di cucchiaino di sale
1	rotolo di pasta della pizza steso (ca. 28 cm di Ø, 5 mm di spessore)
50g	di prosciutto a cubetti
40g	di mozzarella grattugiata
poco	pepe
1	mazzetto di basilico

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Mescolare concentrato di pomodoro, ketchup ed erbe aromatiche, salare. Srotolare la pasta della pizza con la carta forno, premere con forza e in modo uniforme lo stampino sulla pasta. Disporre la farcitura sullo stampino, distribuirla con una spatola all'interno dei fori, uniformare. Distribuire il prosciutto e la mozzarella, insaporire. Rimuovere con cautela lo stampino, eliminare i bordi di pasta. Disporre le mini pizze su una placca da forno aiutandosi con la carta forno.
2. **Cottura:** ca. 20 min. nel ripiano più basso del forno. Togliere dal forno, lasciar raffreddare, dividere le pizze.
3. Tritare grossolanamente il basilico e spargerlo sulla pizza.

Suggerimento: per la pizza hawaiana, tagliare 20 g di ananas a cubetti, distribuire sulla pizza insieme a prosciutto e formaggio.

A porzione: : 68 kcal, grassi 2g, kcal 10g, proteine 3g

Pizza al salmone (p. 13)

10 min. + 20 min. di cottura | 19 porzioni

1	rotolo di pasta steso (ca. 32 cm di Ø, 3 mm di spessore)
140g	di formaggio spalmabile (ad es. Cantadou al rafano)
10g	di capperi
80g	di salmone marinato a striscioline
20g	di crescione

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Srotolare la pasta con la carta forno, premere con forza e in modo uniforme lo stampino sulla pasta. Disporre il formaggio spalmabile sullo stampino, distribuirlo con una spatola all'interno dei fori, uniformare. Rimuovere con cautela lo stampino, eliminare i bordi di pasta. Disporre le mini pizze su una placca da forno aiutandosi con la carta forno.
2. **Cottura:** ca. 20 min. nel ripiano più basso del forno. Togliere dal forno, lasciar raffreddare, dividere le pizze.
3. Sgocciolare i capperi, distribuire il salmone sulle pizze, guarnire con capperi e crescione.

A porzione: 90 kcal, grassi 6g, kcal 6g, proteine 2g

Pizza pancetta e formaggio spalmabile (p. 14)

10 min. + 20 min. di cottura | 19 porzioni

150g	di formaggio spalmabile doppia panna (ad es. Philadelphia)
30g	di formaggio grattugiato (ad es. Gruviera)
1	rotolo di pasta steso (ca. 32 cm di Ø, 3 mm di spessore)
1	piccola cipolla rossa
50g	di cubetti di pancetta
½	mazzetto di prezzemolo a foglia liscia

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Mescolare il formaggio spalmabile e il resto del formaggio. Srotolare la pasta con la carta forno, premere con forza e in modo uniforme lo stampino sulla pasta. Disporre la farcitura sullo stampino, distribuirla con una spatola all'interno dei fori, uniformare. Tritare la cipolla, unirla ai cubetti di pancetta e distribuire sulla pizza. Rimuovere con cautela lo stampino, eliminare i bordi di pasta. Disporre le mini pizze su una placca da forno aiutandosi con la carta forno.
2. **Cottura:** ca. 20 min. nel ripiano più basso del forno. Togliere dal forno, lasciar raffreddare, dividere le pizze.
3. Tritare grossolanamente il prezzemolo e distribuirlo.

Suggerimento: sostituire i cubetti di pancetta con quelli di prosciutto.

A porzione: 92 kcal, grassi 6g, kcal 6g, proteine 2g

Pizza Caprese (p. 10)

5 min. + 20 min. bakken | Voor 19 stuks

100 g	tomatenpuree
50 g	ketchup
2 tl	Italiaanse kruidenmix
¼ tl	zout
1	uitgerold pizzadeeg (ca. 28 cm Ø, 5 mm dik)
100 g	cherrytomaten
40 g	mini-mozzarellaballetjes
snuifje	peper

2	takjes oregano
---	----------------

1. Oven voorverwarmen op 200 graden. Meng tomatenpuree, ketchup en kruiden, breng met zout op smaak. Rol het pizzadeeg met het bakpapier uit, druk het sjabloon stevig en gelijkmatig in het deeg. Leg de vulling op de sjabloon, verdeel deze in de openingen met een deegschrapper of spatel, strijk de vulling glad. Snij tomaat in vier stukken snijden en verdeel met de mozzarellaballetjes, breng op smaak. Trek het sjabloon voorzichtig, verwijder de deegranden. Plaats de mini-pizza's met het bakpapier op een bakplaat
2. **Bakken:** ca. 20 min. in de onderste deel van de oven. Haal eruit en laat het wat afkoelen, breek de pizza's uit elkaar.
3. Pluk blaadjes oregano eraf en verdeel ze over de pizza's.

Dit past erbij: olijven.

Stuk: 66 kcal, F 2g, Kh 10g, E 2g

Pizza met feta en vijgen (p. 11)

10 min. + 20 min. bakken | Voor 19 stuks

100g	feta
60g	crème fraîche
snuifje	zout
snuifje	peper
1	uitgerold pizzadeeg (ca. 28 cm Ø, 5 mm dik)
3	takjes tijm
3	vijgen
1 tl	vloeibare honing

1. Oven voorverwarmen op 200 graden. Druk de feta fijn met een vork, meng met de crème fraîche en breng op smaak. Rol het pizzadeeg met het bakpapier uit, druk het sjabloon stevig en gelijkmatig in het deeg. Leg de vulling op de sjabloon, verdeel deze in de openingen met een deegschrapper of spatel, strijk de vulling glad. Pluk blaadjes tijm eraf en verdeel ze over de pizza's. Trek het sjabloon voorzichtig, verwijder de deegranden. Plaats de mini-pizza's met het bakpapier op een bakplaat.
2. **Bakken:** ca. 20 min. in het onderste deel van de oven. Haal eruit en laat het wat afkoelen, breek de pizza's uit elkaar.
3. Snijd de vijgen in plakjes van ongeveer 3 mm dik, verdeel ze over de pizza's. Besprenkel met honing voor het opdienen.

Stuk: 81 kcal, F 4g, Kh 10g, E 2g

Pizza mediterraneo (p. 15)

5 min. + 20 min. bakken | Voor 19 stuks

100 g	olijventapenade
40 g	roomkaas (bijv. Philadelphia)
1	stuk uitgerold pizzadeeg (ca. 28 cm Ø, 5 mm dik)
20 g	pijnboompitten
1 bos	basilicum

1. Oven voorverwarmen op 200 graden. Olijventapenade en roomkaas met elkaar mengen. Rol het pizzadeeg met het bakpapier uit, druk het sjabloon stevig en gelijkmatig in het deeg. Leg de vulling op de sjabloon, verdeel deze in de openingen met een deegschrapper of spatel, strijk de vulling glad. Verdeel de pijnboompitten eroverheen. Trek het sjabloon voorzichtig en verwijder de deegranden. Plaats de mini-pizza's met het bakpapier op een bakplaat.
2. **Bakken:** ca. 20 min. in het onderste deel van de oven. Haal eruit en laat het wat afkoelen, breek de pizza's uit elkaar.
3. Snijd de basilicum grof en verdeel deze over de pizza's.

Stuk: 78 kcal, F 4g, Kh 9g, E 2g

Pizza prosciutto (p. 12)

5 min. + 20 min. bakken | Voor 19 stuks

100g	tomatenpuree
50g	ketchup
2 tl	Italiaanse kruidenmix
¼ tl	zout
1	uitgerold pizzadeeg (ca. 28 cm Ø, 5 mm dik)
50g	in blokjes gesneden ham
40g	geraspte mozzarella
snuifje	peper

1	bosje basilicum
---	-----------------

1. Oven voorverwarmen op 200 graden. Meng tomatenpuree, ketchup en kruiden, breng met zout op smaak. Rol het pizzadeeg met het bakpapier uit, druk het sjabloon stevig en gelijkmatig in het deeg. Leg de vulling op de sjabloon, verdeel deze in de openingen met een deegschrapper of spatel, strijk de vulling glad. Verdeel de ham en mozzarella eroverheen en breng op smaak. Trek het sjabloon voorzichtig, verwijder de deegranden. Plaats de mini-pizza's met het bakpapier op een bakplaat.
2. **Bakken:** ca. 20 min. in het onderste deel van de oven. Haal eruit en laat het wat afkoelen, breek de pizza's uit elkaar.
3. Snijd de basilicum in grove stukken en strooi eroverheen.

Tip: Snijd voor pizza Hawai 20g ananas in blokjes, verdeel ze samen met de ham en kaas over de pizza's.

Stuk: 68 kcal, F 2g, Kh 10g, E 3g

Pizza met zalm (p. 13)

10 min. + 20 min. bakken | Voor 19 stuks

1	stuk uitgerold bladerdeeg (ca. 32 cm Ø, 3 mm dik)
140g	roomkaas (bijv. cantadou met mierikswortel)
10g	kappertjes
80g	gravad lax in plakjes
20g	tuinkers

1. Oven voorverwarmen op 200 graden. Rol het bladerdeeg met het bakpapier uit, druk het sjabloon stevig en gelijkmatig in het deeg. Leg de roomkaas op de sjabloon, verdeel deze in de openingen met een deegschrapper of spatel, strijk de roomkaasglad. Trek het sjabloon voorzichtig, verwijder de deegranden. Plaats de mini-pizza's met het bakpapier op een bakplaat.
2. **Bakken:** ca. 20 min. in het onderste deel van de oven. Haal eruit en laat het wat afkoelen, breek de pizza's uit elkaar.
3. Giet de kappertjes af, verdeel de zalm over de pizza's, garneer met kappertjes en tuinkers.

Stuk: 90 kcal, F 6g, Kh 6g, E 2g

Pizza met roomkaas en spek (p. 14)

10 min. + 20 min. bakken | Voor 19 stuks

150g	roomkaas (bijv. Philadelphia)
30g	geraspte kaas (bijv. Gruyère)
1	stuk uitgerold bladerdeeg (ca. 32 cm Ø, 3 mm dik)
1	kleine rode ui
50g	spekblokjes
½	bos peterselie

1. Oven voorverwarmen op 200 graden. Meng de roomkaas en kaas. Rol het bladerdeeg met het bakpapier uit, druk het sjabloon stevig en gelijkmatig in het deeg. Leg de vulling op de sjabloon, verdeel deze in de openingen met een deegschrapper of spatel, strijk de vulling glad. Versnipper de ui, en meng deze met de spekblokjes, verdeel eroverheen. Trek het sjabloon voorzichtig, verwijder de deegranden. Plaats de mini-pizza's met het bakpapier op een bakplaat.
2. **Bakken:** ca. 20 min. in het onderste deel van de oven. Haal eruit en laat het wat afkoelen, breek de pizza's uit elkaar.
3. Snijd de peterselie grof, verdeel eroverheen.

Tip: Gebruik in blokjes gesneden ham in plaats van spek.

Stuk: 92 kcal, F 6g, Kh 6g, E 2g

Betty Bossi

Manufactured for
Betty Bossi AG
Balsenstrasse 52, P.O. Box
CH-8021 Zürich
Switzerland



BPA free **2 years**
guarantee

Made in China

Designed in Switzerland

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes :
Find out more about our products & discover delicious recipes:

Schweiz: **www.bettybossi.ch**
International: **www.bettybossi.org**

