De alternatieve pizza PDF Tanja Dusy



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: Tanja Dusy ISBN-10: 9789044752243 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1029 KB

OMSCHRIJVING

VEGGIE - VEGAN - KOOLHYDRAATARM - GLUTENVRIJEen knapperige bodem, een smeuïge la kaas en een verrukkelijke tomatensaus: wie houdt er nu niet van een goed bereide pizza? Helaas is het niet voor iedereen even vanzelfsprekend om pizza te eten. Misschien ben je veganist en wil je liever geen kaas als topping. Of misschien heb je een glutenallergie en kun je de 'klassieke' bodem helemaal niet eten. Niet getreurd! In dit boek vind je tal van aangepaste recepten voor bodems, sauzen en toppings, zodat je naar hartenlust kunt genieten van een lekkere pizza zonder zorgen of schuldgevoelens. Probeer je op je lijn te letten? Experimenteer eens met een bodem van aardappel. Allergisch voor tomaten? Dan is de pizza met pompoencrème misschien iets voor jou. Wat de reden ook mag zijn, dankzij dit boek kan ook jij smullen van een heerlijke pizza!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Niet elke kaas is zomaar geschikt als kaas voor op de pizza. We geven hier een lijst met kazen die volgens ons heel goed zijn voor een zelfgemaakte pizza.

De meeste pizza toppings leg je op je pizzabodem en bak je ... Mn dat laatste is een goed alternatief dat je makkelijk kunt bewaren en direct vanuit de tube op de ...

De pizza is een Italiaans gerecht. Het bestaat uit een bodem van deeg, de pizzabodem, waarop voedingsmiddelen als kaas of analoogkaas, tomaten, olijven, champignons, ...

DE ALTERNATIEVE PIZZA

Lees verder...