

SIMON GIACCOTTO

# PIZZABIJBEL

VAN CAPRESE TOT MARGHERITA EN  
VAN NAPOLETANA TOT QUATTRO FORMAGGI

© 2017 Simon Giaccotto  
© 2017 Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam

Tekst en receptuur Simon Giaccotto  
Omslagontwerp, vormgeving en illustraties Tijs Koelemeijer  
Zetwerk Atelier van Wageningen  
Redactie Suzanne Krom  
Fotografie Simone van den Berg  
Styling Alexandra Schijf  
Assistent Styling Nikee Blanke

Met dank aan Kookpunt

ISBN 978 90 488 3692 5  
ISBN 978 90 488 3693 2 (e-book)  
NUR 440

[www.carreraculinair.nl](http://www.carreraculinair.nl)  
[www.overamstel.com](http://www.overamstel.com)

**OVERAMSTEL**  
uitgevers

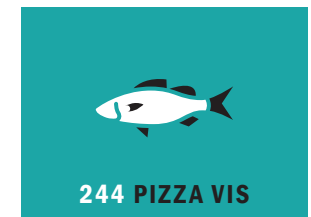
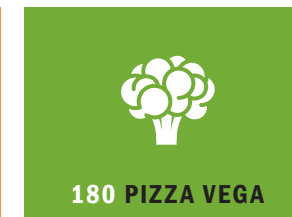
Carrera Culinair is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

7 **VOORWOORD**  
10 **HOE GEBRUIK IK DIT BOEK**  
12 **GESCHIEDENIS VAN DE PIZZA**

16 **SOORTEN PIZZA**  
20 **BAKBENODIGDHEDEN**  
30 **BASISINGREDIËNTEN**  
42 **BAKBEGRIPPEN EN -TECHNIEKEN**



422 **TROUBLESHOOTER**  
431 **DANKWOORD**  
432 **RECEPTENINDEX**  
440 **REGISTER**  
447 **ADRESSEN & LINKS**



## VOORWOORD

---

Het leven kan raar lopen. Op mijn 22ste begon ik een IT-bedrijf en nu – op mijn 37ste – heb ik een florerende pizzacatering en een eerste pizzaboek. Ik krijg dan ook vaak de vraag hoe dat zo gekomen is. Dat heeft alles te maken met nieuwsgierig zijn en openstaan voor andere mensen, culturen en ideeën, maar natuurlijk heeft het feit dat mijn vader een Siciliaan is mijn liefde voor pizza aangewakkerd.

Als IT-troubleshooter moest ik steeds op zoek naar de vraag waarom het probleem waarvoor ik ingeschakeld werd ontstaan was. Pas als je het waarom (de oorzaak) hebt gevonden, kun je het hoe (de oplossing) erbij gaan zoeken. Begin je bij het laatste, dan kun je de volgende dag weer terugkomen. Toen ik mij in het verlengde daarvan ging afvragen waaróm de pizza in Italië toch zoveel lekkerder is dan in Nederland, kon ik niet vermoeden dat daar zo'n enorme theorie achter zat. Niet lang na de aanschaf van de eerste houtoven werden de resultaten beter, maar echt grip kreeg ik er niet op. Het is een proces geweest van trial-and-error, nog meer waarom-vragen en eindeloze baksessies tot ik het maken van de echte, Italiaanse pizza onder de knie had.

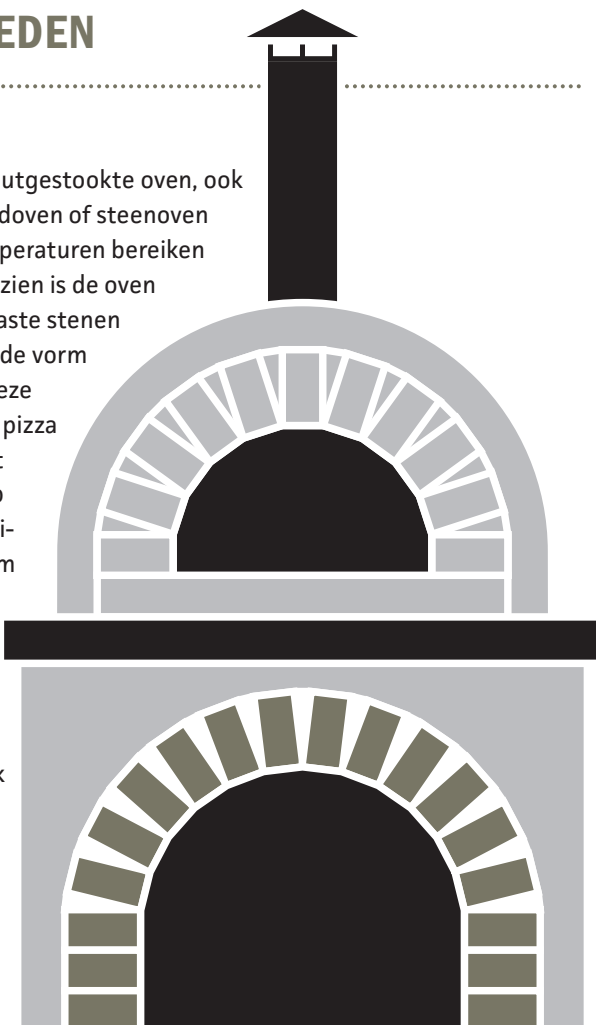
Tijdens die baksessies nodigde ik vrienden en familie uit om te proeven. Zij waren steevast enthousiast en al snel kwam de vraag of ik op een verjaardagsfeest wilde bakken. Omdat ik mij met mijn IT-bedrijf niet bepaald verveelde, bedacht ik dat het een betaalde activiteit moest worden in de vorm van een cateringbedrijf genaamd Viva la Pizza. Als ik doordeweeks een opdracht kreeg, draaide mijn personeel het IT-bedrijf en ging ik met vader, broer of vriendin mensen blij maken met écht goede pizza's uit de houtoven, op locatie gebakken. Dat was destijds een uniek concept met slechts een paar concullega's.

Inmiddels ben ik negen jaar verder en is het alweer vijf jaar geleden dat ik mijn IT-bedrijf verkocht om me volledig te storten op de pizzacatering. Sindsdien is het bedrijf gegroeid als kool. In het hoogseizoen werken we met ruim twintig *pizzaioli* en hebben we genoeg ovens en ander materieel om op zeven plaatsen tegelijkertijd pizza's te bakken. Een uitgekiend businessplan? Nee. Passie, nieuwsgierigheid en openstaan voor kansen. Dan word je vanzelf gevraagd om een pizzaboek te schrijven.

## BAKBENODIGDHEDEN

### Houtoven

De beste pizza bak je in een houtgestookte oven, ook wel houtoven, pizzaoven, broodoven of steenoven genoemd. Hiermee kun je temperaturen bereiken tot wel 500 °C. Traditioneel gezien is de oven compleet gebouwd met vuurvaste stenen in de vorm van een iglo. Naast de vorm is de vloer van groot belang: deze moet van steen zijn, omdat de pizza rechtstreeks op de vloer wordt gebakken. Ook het vuur ligt op diezelfde vloer, soms afgescheiden door een metalen schot om te voorkomen dat het vuur op de pizza terechtkomt.



Een houtoven moet lang van tevoren opgestookt worden, soms wel 5 uur. Het is namelijk belangrijk dat zowel de lucht als de stenen van de vloer en de koepel de juiste temperatuur bereiken. Bij een stenen koepel zie je het plafond bij de juiste temperatuur langzaam wit worden.

Kleinere, vaak mobiele houtovens hebben alleen een vloer van steen en zijn verder van metaal gemaakt. De opwarmtijd van deze ovens is korter (ongeveer 1 tot 1½ uur) omdat alleen de stenen vloer op temperatuur hoeft te komen. Je kunt hier heel goed pizza's mee bakken, maar het heeft ook een nadeel: de vloer is vaak maximaal 3 centimeter dik en bij het bakken van veel pizza's achter elkaar raakt de steen uitgeput. Hij kan dan niet meer de gewenste warmte afgeven. Dit probleem doet zich alleen voor bij het bakken van veel pizza's in korte tijd.



### Hout

Als je een houtoven hebt, dan is de keuze voor het juiste hout erg belangrijk. Het ideale hout heeft een hoge verbrandingswaarde, produceert weinig as en heeft een rustige vlam. De beste houtsoorten hiervoor zijn eikenhout, beukenhout of essen-hout.

Het is van belang dat je hout gebruikt dat zo droog mogelijk is. Het liefst bevat het hout niet meer dan 15% vocht. Dit kun je meten met een speciale vochtmeter. Is je hout niet droog genoeg, dan bereikt je oven niet de juiste temperatuur, heb je veel rookontwikkeling en laat het veel as achter. Bij eikenhout is het extra opletten, want dat moet 3 jaar gedroogd zijn voordat het gebruikt kan worden.

Een goed alternatief voor gewoon hout zijn Pini Kay-houtbriketten. Dit zijn geperste houtblokken van zaagsel van onder andere eiken en beuken, dat afkomstig is van zagerijen. Deze briketten worden onder hoge druk geperst en hebben hierdoor een zeer hoge dichtheid. Houtbriketten branden langer en geven meer constante warmte dan gewoon hout. Hierdoor bereik je dezelfde temperatuur met minder ruimte voor je vuur en dus meer ruimte voor je pizza's.

## PIZZA'S BAKKEN IN EEN THUISOVEN

THUIS HEB JE WAARSCHIJNLIJK EEN HETELUCHTOVEN OF CONVENTIONELE OVEN IN DE KEUKEN. OM MET ZO'N OVEN TOCH BEHOORLIJKE PIZZA'S TE BAKKEN HEB JE EEN VUURVASTE STEEN OF TEGEL NODIG (PIZZASTEEN). DEZE STEEN WORDT MEEVERWARMD MET DE OVEN EN KRIJGT UITEINDELIJK DEZELFDE TEMPERatuur ALS DE LUCHT. DE PIZZA WORDT RECHTSTREEKS OP DE STEEN GEBAKKEN EN KRIJGT ZO VEEL MEER DIRECTE HITTE EN IS DAARDOOR SNELLER KLAAR. DAT RESULTEERT IN BETERE PIZZA'S, WANT EEN KORTERE BAKTIJD IS BETER VOOR JE BODEM EN INGREDIËNTEN. MEER INFORMATIE OVER DE PIZZASTEEN VIND JE OP BLADZIJDE 23.



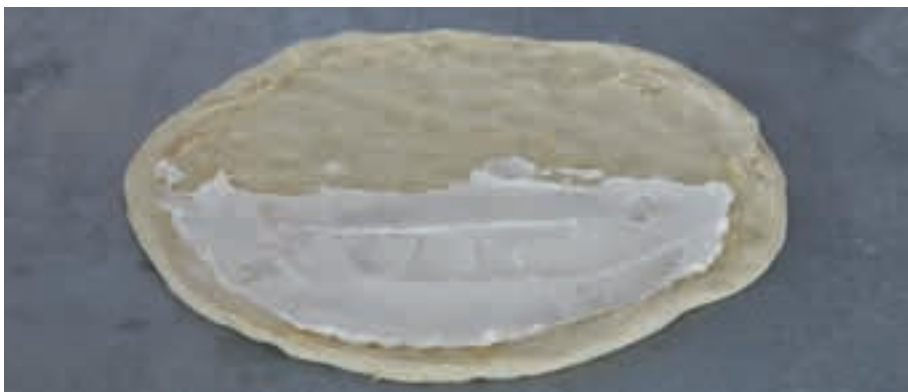
**1** Plaats de steen op een rooster onder de grill. Zorg ervoor dat er ongeveer 20 centimeter tussen het grillelement en de steen zit. Zet de oven op de maximale temperatuur en activeer, als het mogelijk is, tijdens het opwarmen de onderste grill. Als je oven op temperatuur is, wacht dan nog 30 minuten bij een dunne steen of 45 minuten bij een dikkere steen. Activeer daarna de bovengrill en wacht nog eens 15 minuten. Gebruik deze tijd om je pizza klaar te maken.



**2** Plaats de pizza op de steen met behulp van een pizzaschep. Houd de ovenklep zo kort mogelijk open. Afhankelijk van de kracht van de bovengrill zet je de grillstand nu lager om te voorkomen dat de ingrediënten verbranden. Dit zul je moeten testen. Plaats eventueel de steen dichterbij de grill of juist verder ervanaf.



**3** Draai na een paar minuten de pizza met de pizzaschep. Na 4 tot 7 minuten is je pizza klaar, afhankelijk van de temperatuur van je oven.



3 Vouw de niet-belegde helft van de bodem over de ingrediënten heen.



4 Druk de rand stevig aan met je vingertoppen. Leg eventuele topping boven op de calzone en plaats hem in de oven.





## MARGHERITA

**DEZE PIZZA IS DE MOEDER DER PIZZA'S. HET CONCEPT IS SIMPEL: DE KLEUREN VAN DE ITALIAANSE VLAG VERTAALD NAAR INGREDIËNTEN. ROOD VAN DE TOMATENS AUS, WIT VAN DE MOZZARELLA EN GROEN VAN HET BASILICUM. TIJDENS PIZZABAKWEDSTRIJDEN IS DEZE PIZZA EEN VERPLICHT ONDERDEEL. VANWEGE DE EENVOUD IS DE KWALITEIT VAN DE INGREDIËNTEN EXTRA BELANGRIJK.**

**1** Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

**2** Bestuif het werkblad ruim met maismeel en leg de deegbol erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 73. Haal de pizza van het werkblad om het maismeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm.

**3** Schep alle saus in het midden van de pizza en gebruik de sauslepel om de tomatensaus met ronde bewegingen van het midden naar de buitenkant van de pizza te verdelen. Houd 1 centimeter vrij van saus.

**4** Verdeel de mozzarella over de pizza. Breng de pizza op smaak met een snufje fleur de sel.

**5** Pak de pizza met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizza in 4 tot 7 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 2 tot 3 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de pizza meerdere malen voor een egale kleur.

### VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

### VOOR DE SAUS

- 70 g Napolitaanse pizzasaus (zie blz. 107)

### VOOR DE TOPPING

- 80 g verse mozzarella, gestript en uitgelekt
- 5 verse basilicumblaadjes
- fleur de sel

**6** Schep de pizza uit de oven, scheur de basilicumblaadjes in tweeën en verdeel ze over de pizza. Snijd de pizza op een houten plank.

## PIZZA ROTI



**DE SURINAAMSE ROTI WAS HET UITGANGSPUNT BIJ HET ONTWIKKELEN VAN DEZE PIZZA. DE KENMERKEN-DE INGREDIËNTEN ZOALS AARDAPPEL, GELE CURRY EN KOUSENBAND KOMEN ERIN TERUG.**

**1** Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

**2** Meng de ingrediënten voor de curry tot een gladde massa.

**3** Bestuif het werkblad ruim met maismeel en leg het deeg erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 73. Haal de pizza van het werkblad om het maismeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm.

**4** Strijk de curry uit over de bodem. Houd 1 centimeter aan de rand vrij. Verdeel de aardappelen over de pizza. Verdeel vervolgens de pulled chicken, rode ui en kousenband over de pizza.

**5** Pak de pizza met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizza in 4 tot 7 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 2 tot 3 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de pizza meerdere malen voor een egale kleur.

### VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

### VOOR DE TOPPING

- 80 g gele curry
- 2 aardappelen, gekookt en geprakt
- 80 g pulled chicken
- ½ rode ui, in dunne ringen
- 50 g kousenband, gekookt

### VOOR 80 G GELE CURRY

- 30 g gelecurrypasta
- 30 g hummus, naturel
- 20 g water

**6** Schep de pizza uit de oven en snijd hem op een houten plank.







## PIZZA MET RADICCHIO EN GORGONZOLA



**RADICCHIO ROSSO IS EEN BITTERE SLASOORT DIE IN ITALIË VEEL GEBRUIKT WORDT. DE TEGENSTELLING MET DE ZOUTE GORGONZOLA IS ERG LEKKER.**

### VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

### VOOR DE TOPPING

- 35 g Philadelphia
- 60 g radicchio rosso, in reepjes gesneden
- 15 g Gorgonzola

**1** Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

**2** Bestuif het werkblad ruim met maismeel en leg het deeg erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 73. Haal de pizza van het werkblad om het maismeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm.

**3** Strijk de Philadelphia uit over de bodem. Houd 1 centimeter aan de rand vrij. Verdeel de radicchio en vervolgens de Gorgonzola over de pizza.

**4** Pak de pizza met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizza in 4 tot 7 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 2 tot 3 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de pizza meerdere malen voor een egale kleur.

**5** Schep de pizza uit de oven en snijd hem op een houten plank.

IEDEREEN KENT DE KLASSIEKE PIZZA MET TONIJN, MAAR ZALM GAAT OOK ERG GOED OP EEN PIZZA! OF PROBEER EENS EEN PIZZA MET GARNALEN... IN DIT HOOFDSTUK VIND JE GENOEG PIZZA'S MET VERSCHILLENDE SOORTEN VIS EN ZEEVRUCHTEN.

## PIZZA VIS



- PIZZA BIANCA MET BUFFELMOZZARELLA, ANSJOVIS EN KAPPERTJES **247**
- PIZZA MET ZALM EN RICOTTADRESSING **248** PIZZA PUTTANESCA **250**
- PIZZA BIANCA MET GAMBA'S EN BURRATA **251** PIZZA MET KABELJAUW EN CHERRYTOMAATJES **253**
- PIZZA MET GEROOKTE ZALM EN VENKEL **254** PIZZA MET ANSJOVIS EN HALFGEDROOGDE TOMAATJES **256**
- PIZZA MET TONIJN EN PESTO **257** PIZZA MET COURGETTE, PAPRIKA EN ANSJOVIS **259**
- PIZZA MET SPINAZIE EN GEROOKTE ZALM **260** PIZZA BIANCA MET GEROOKTE ZALM EN KAPPERTJES **262**
- PIZZA MET GROENE ASPERGES EN GEMARINEERDE GARNALEN **263**
- PIZZA MET GEROOKTE ZALM EN RICOTTA **265** PIZZA MET TONIJN, MAIS EN BASILICUM **266**
- PIZZA MET TONIJN, CHERRYTOMAATJES EN ROZEMARIJN **269**
- PIZZA MET MOSSELEN EN PANCETTA **270** PIZZA MET GORGONZOLA EN TONIJN **271**
- PIZZA MET TONIJN EN GEBAKKEN AUBERGINE **272** PIZZA MET PHILADELPHIA, MAKREEL EN KAPPERTJES **275**
- PIZZA MET PHILADELPHIA, TONIJN EN BASILICUM **276**
- PIZZA AGLIO, OLIO, PEPERONCINO MET HOLLANDSE GARNALEN **277** PIZZA MET GAMBA'S EN AVOCADO **278**



## PIZZA MET KABELJAUW EN CHERRYTOMAATJES



**1** Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

**2** Meng de cherrytomaatjes in een kom met de knoflook, tijmblaadjes en een scheutje olijfolie.

**3** Bestuif het werkblad ruim met maismeel en leg het deeg erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 73. Haal de pizza van het werkblad om het maismeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm.

**4** Besprenkel de pizzabodem met een beetje olijfolie. Verdeel de kabeljauw en de cherrytomaatjes gelijkmatig over de pizza.

**5** Pak de pizza met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizza in 4 tot 7 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 2 tot 3 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de pizza meerdere malen voor een egale kleur.

**6** Schep de pizza uit de oven en breng hem op smaak met fleur de sel en peper. Snijd de pizza op een houten plank.

### VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

### VOOR DE TOPPING

- 40 g cherrytomaatjes, in kwarten
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 1 takje verse tijm, de blaadjes
- 40 g kabeljauw
- extra vergine olijfolie, naar smaak
- fleur de sel en peper

## PIZZA MET SPINAZIE EN GEROOKTE ZALM



**1** Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

**2** Bak de spinazie met de knoflook gedurende 4 minuten in een beetje plantaardige olie op middelhoog vuur. Breng de spinazie op smaak met fleur de sel en peper.

**3** Bestuif het werkblad ruim met maismeel en leg het deeg erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 73. Haal de pizza van het werkblad om het maismeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm.

**4** Schep alle saus in het midden van de pizza en gebruik de sauslepel om de tomatensaus met ronde bewegingen van het midden naar de buitenkant van de pizza te verdelen. Houd 1 centimeter vrij van saus.

**5** Verdeel de spinazie en de gerookte zalm over de pizza.

**6** Pak de pizza met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizza in 4 tot 7 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 2 tot 3 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de pizza meerdere malen voor een egale kleur.

### VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

### VOOR DE SAUS

- 70 g tomatensaus (zie blz. 107)

### VOOR DE TOPPING

- 160 g verse spinazie, gewassen en fijngesneden
- ¼ teen knoflook, fijngehakt
- 40 g gerookte zalmsnipers
- plantaardige olie, om in te bakken
- fleur de sel en peper

**7** Schep de pizza uit de oven en snijd hem op een houten plank.





## PIZZA BIANCA MET ROSBIEF EN VELDSL



**BIJ DEZE PIZZA BAK JE DE BODEM 'BIANCA' AF, DUS ZONDER TOPPING MAAR WEL MET OLIE. HIERVOOR MOET HIJ INGEPRIKT WORDEN MET EEN KORSTPRIKKER OF VORK, ANDERS BLAAST HET DEEG ZICH OP ALS EEN BALLON.**

- 1 Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).
- 2 Meng de ricotta en het water. Breng op smaak met fleur de sel en peper.
- 3 Bestuif het werkblad ruim met maismeel en leg het deeg erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 73. Haal de pizza van het werkblad om het maismeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm.
- 4 Prik de bodem veelvuldig in met een korstprikker of een vork. Besprenkel de bodem met olijfolie.
- 5 Bak de pizza 2 tot 4 minuten in de gas-/elektrische oven of 1½ tot 2 minuten in een houtoven. De bodem moet gaar zijn.
- 6 Leg de plakken rosbief op de pizza. Verdeel de veldsla over de pizza en dresseer de ricottadressing over de pizza.

### VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

### VOOR DE TOPPING

- 5 plakken rosbief
- 25 g veldsla
- ricottadressing, naar smaak
- extra vergine olijfolie, naar smaak

### VOOR DE RICOTTADRESSING

- 20 g ricotta
- 5 g water
- fleur de sel en peper

- 7 Bak de pizza nog even kort verder, enkel om de rosbief op temperatuur te brengen.

- 8 Schep de pizza uit de oven en snijd hem op een houten plank.



## CALZONE MET RICOTTA EN UITGEBAKKEN SPEK



**EEN PIZZABOEK ZONDER CALZONE IS NATUURLIJK NIET COMPLEET.**

**1** Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

**2** Klop de ricotta los en meng er een snufje peper door.

**3** Houd de stappen op bladzijde 93 aan voor het maken van de calzone. Verdeel de ricotta over de helft van de bodem. Houd 1½ centimeter vrij aan de rand. Verdeel de overige ingrediënten over de ricotta. Vouw de calzone dicht.

**4** Pak de calzone met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de oven deur zo kort mogelijk open is. Bak de calzone in 4 tot 7 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 2 tot 3 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de calzone meerdere malen voor een egale kleur.

**5** Schep de calzone uit de oven en serveer op een houten plank.

### VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

### VOOR DE TOPPING

- 60 g ricotta
- 40 g verse mozzarella, gestript en uitgelekt
- 40 g uitgebakken spekjes
- 4 cherytomaatjes, in stukjes
- 3 verse basilicumblaadjes
- peper



## PIZZOLO MET BITTERBALLEN



**IK HOOR JE DENKEN: NU SLAAT SIMON DE PLANK MIS. EN DAT BEGRIJP IK. IK HAD MEZELF OOK BELOOFD GEEN PIZZA MET FRIET OP TE NEMEN IN HET BOEK, HOEWEL HIJ WEL VAN NOORD- TOT ZUID-ITALIË WORDT VERKOCHT. MAAR TOEN WAS DAAR DIE INSPIRERENDE CATERING WAARBIJ WE NAAST DE BALLENBAR STONDEN... HET GEHEIM ZIT HEM IN DE 'TRIPPLE CRUNCH'. DE PIZZOLO IS ZO BIJZONDER OM ZIJN CRUNCHY BODEM ÉN BOVENKANT. MET HET KROKANTE LAAGJE VAN DE BITTERBAL IS DAAR EEN DERDE CRUNCH AAN TOEGEVOEGD. GENIAAL, AL ZEG IK HET ZELF. LET ER WEL OP DAT HET DEEG ZO DUN MOGELIJK IS, ANDERS IS HET NIET LEKKER.**

**1** Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

**2** Bestuif het werkblad ruim met maismeel en leg het deeg erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 89.

**3** Bewerk het deeg zoals beschreven in stap 3 en 4 op bladzijde 90. Bestrooi de pizzolo met Pecorino, gedroogde oregano en fleur de sel en peper.

**4** Bak de pizzolo half af in 2 tot 4 minuten in een gas-/elektrische oven of 1 tot 1½ minuut in een houtoven.

**5** Snijd de pizzolo open. Verdeel de bitterballen over de bodem en druk ze plat met een vork. Verdeel eventueel mosterd naar smaak over de bitterballen en plaats de bovenkant van de pizzolo terug.

### VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

### VOOR DE TOPPING

- 1 el Pecorino, geraspt
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl fleur de sel en peper
- 7 bitterballen, gefrituurd
- optioneel: mosterd

**6** Pak de pizzolo met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizzolo in 2 tot 5 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 1 tot 2 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de pizza meerdere malen voor een egale kleur.

**7** Schep de pizzolo uit de oven en snijd hem op een houten plank.

DE PERFECTE AFSLUITER VAN EEN HEERLIJKE AVOND PIZZABAKKEN. IK HEB GEMERKT DAT NIET IEDEREEN METEEN OPENSTAAT VOOR EEN ZOETE PIZZA, MAAR GEEF HET EEN KANS! ALS JE DEZE PIZZA'S EENMAAL GEPROEFD HEBT, WIL JE NOOIT MEER AFSLUITEN ZÓNDER.

## PIZZOLO ZOET



ZOETE PIZZOLO MET NUTELLA **371** ZOETE PIZZOLO MET KOKOSRASP EN ROZIJNEN **372**  
ZOETE PIZZOLO MET ZURE ROOM EN BANAAN **375** ZOETE PIZZOLO MET HONING EN PEER **376**  
ZOETE PIZZOLO MET RICOTTA, HONING EN WALNOOT **379**  
ZOETE PIZZOLO MET RICOTTA, BOSVRUCHTEN EN SLAGROOM **380**  
ZOETE PIZZOLO MET RICOTTA, VERSE VIJGEN EN HONING **383**  
ZOETE PIZZOLO MET RICOTTA, AARDBEIEN EN BALSAMICO **384**



## ZOETE PIZZOLO MET RICOTTA, BOSVRUCHTEN EN SLAGROOM



**1** Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

**2** Meng de ricotta en de confituur.

**3** Bestuif het werkblad ruim met maismeel en leg het deeg erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 89.

**4** Bewerk het deeg zoals beschreven in stap 3 en 4 op bladzijde 90. Bak de pizzolo half af in 2 tot 4 minuten in een gas-/elektrische oven of 1 tot 1½ minuut in een houtoven.

**5** Snijd de pizzolo open. Strijk het mengsel van ricotta en confituur met een paletmes uit over de bodem en plaats de bovenkant van de pizzolo terug.

**6** Pak de pizzolo met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizzolo in 2 tot 5 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 1 tot 2 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de pizza meerdere malen voor een egale kleur.

**7** Schep de pizzolo uit de oven, snijd hem op een houten plank en bestrooi royaal met poedersuiker. Decoreer de pizzolo met verse bosvruchten en toefjes slagroom. Versier tot slot met chocoladesaus en druppeltjes bosbessensaus.

### VOOR HET DEEG

- 300 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

### VOOR DE TOPPING

- 55 g ricotta
- 45 g confituur van bosvruchten
- poedersuiker, naar smaak
- slagroom, ter garnering
- verse bosvruchten, ter garnering
- chocoladesaus, ter garnering
- bosbessensaus, ter garnering





## BROOD MET HAM EN KAAS

---

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Bestuif het werkblad ruim met maismeel en leg het deeg erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 73. Druk dit keer ook de randen van het deeg plat.
- 3 Haal de pizza van het werkblad om het maismeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm.
- 4 Bestrooi de bodem met de kaas en verdeel de plakken rauwe ham erover.
- 5 Rol de pizza strak op als een pannenkoek en snijd de bovenkant meerdere malen in met een scherp mes.
- 6 Bak het brood in 12 tot 14 minuten af in de oven.

### VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)
- 60 g 40+-Goudse kaas, geraspt
- 3 plakken rauwe ham

## PIZZAPROBLEMEN

---

### Houtoven

- *De eerste pizza is krokant maar daarna wordt het resultaat steeds minder.*

De oven is niet lang genoeg voorverwarmd. Bij gebruik van een deels metalen pizzaoven is de opwarmtijd minimaal 1 uur en bij een massief stenen oven maximaal 5 uur. Het vuur moet tijdens het opstoken altijd hevig branden, anders duurt het nog langer.

- *De bodem is slap en wit, maar de topping dreigt al zwart te worden.*

De bodem is niet heet genoeg. Laat de oven verder op temperatuur komen en bak dan verder. Kleurt de bodem wel bruin, dan heb je een te hoge vlam. De onder- en bovenwarmte is niet in balans en je bent genoodzaakt je pizza te vroeg uit de oven te halen.

- *Het deeg blijft aan de vloer plakken.*

De vloer is nog lang niet heet genoeg. Gebruik nooit bloem op je pizzasteen om plakken tegen te gaan.

- *De bodem is in een halve minuut al helemaal zwart.*

De vloer is te heet. Zoek een koelere plek in de oven om op verder te bakken. Koel eventueel de vloer terug met pizzadeeg (je offert hiermee deeg op) of dompel je ovenborstel in water en koel daarmee de vloer af.

- *Er zit een dun lijntje niet-gaar deeg in de korst.*

Laat de pizza nog 1 minuut op de houten plank liggen voordat je hem snijdt. Het deeg kan zo nog even kort nagaren en dat is meestal net genoeg om het niet-gare lijntje te voorkomen.

### Thuisoven

- *De eerste pizza is krokant maar daarna wordt het resultaat steeds minder.*

De pizzasteen is niet lang genoeg opgewarmd, of de steen is niet dik genoeg. Hierdoor koelt hij te snel af.

- *De topping wordt eerder zwart dan de bodem.*

Plaats de pizza verder van de bovengrill af, of zet de grill uit.

- *Ondanks de pizzasteen en de hoge temperatuur heeft de pizza toch 8 minuten of meer nodig om te bakken.*

Houd de oven deur zo kort mogelijk open. Er ontsnapt veel warmte via de open deur. Zorg ervoor dat alles in gereedheid is voordat je deur opent.

- *Het deeg blijft aan de pizzasteen plakken.*

De vloer is nog lang niet heet genoeg. Gebruik nooit bloem op je pizzasteen om plakken tegen te gaan.

- *Er zit een dun lijntje niet-gaar deeg in de korst.*

Laat de pizza nog een minuut op de houten plank liggen voordat je hem snijdt. Het deeg kan zo nog even kort nagaren. Dit is meestal net genoeg om het niet-gare lijntje te voorkomen.