

INHOUD

Nieuwe beweging – nieuwe pizza 6

Wat is pizza? 8

Ingrediënten 10

Basisdeeg: recepten en bereidingswijzen 17

Pizzarecepten 34

Register 142

Wat is pizza?

Pizza komt voort uit platbrood, 's werelds oudste brood. Dat maakte de mens al vanaf het moment dat hij graan kon malen, met water kon mengen en het op hete stenen of in een geïmproviseerde oven kon bakken. Of het nu van mais, rijst, aardappels, tarwe, yam of een andere zetmeelhoudende plant werd gemaakt, in verschillende delen van de wereld deed het zijn intrede doordat mensen op hetzelfde idee kwamen. Het was het eerste brood dat niet alleen als wrap om andere voedingsmiddelen werd gebruikt, maar dat ook gemakkelijk als snack of maaltijd kon worden meegenomen en bewaard.

Het lijkt erop dat de versie van pizza die wij tegenwoordig kennen – rond, met een luchtige rand en in een houtoven bereid – in Napels het licht zag en tweehonderd jaar lang voornamelijk tot die stad beperkt was. Hetzelfde geldt voor de specialistische pizzeria's en pizzaioli die de pizza maakten, en de ontwikkeling van de speciale ovens waarin ze werden bereid. In 1884 beschreef Matilde Serao in haar boek *Il Ventre di Napoli* een poging om in Rome een pizzeria te openen, slechts 200 kilometer ten noorden van Napels. Het was even een nieuwigheid, maar het liep slecht af, want de ondernemer ging failliet. Het verfijnde Rome keek neer op dit straatvoedsel uit het zuiden.

De twee eeuwen van isolement hingen nauw samen met de verfijning van de pizza in Napels, dat in die tijd een van de dichtstbevolkte steden van Europa was. Napels was toen niet de naar alle kanten uitgroeïende stad die het nu is. Het besloeg een veel kleiner gebied en was een van de armste steden op het continent. De mensen leefden in kleine ruimtes in gebouwen van soms wel zeven verdiepingen hoog. Dit stond in schril contrast met veel andere Europese steden, waar de gebouwen amper half zo hoog waren. Koken was in deze

kleinbehuïste omstandigheden moeilijk en niet ongevaarlijk. In het oude deel van de stad zijn vandaag de dag de smalle straatjes en dicht opeenstaande huizen nog te zien.

De pizza ontwikkelde zich in deze drukke straatjes als goedkoop fastfood dat per punt in straatkraampjes werd verkocht. Een half miljoen mensen zat daar samengepakt op een oppervlakte tien keer zo klein als het huidige Napels. De verfijning van dit populaire voedingsmiddel werd niet alleen gestimuleerd door de zeer concurrerende markt in de straten van Napels, maar ook door het karakter van de Napolitanen zelf. Antonio Mattozzi schrijft in zijn boek *Inventing the Pizzeria – A History of Pizza Making in Naples*:

Hele inktvaten zijn gevloeid voor het beschrijven van het karakter van de Napolitaan. De prachtige natuurlijke omgeving, de fabuleuze blauwe lucht, het aangename weer en de uitzonderlijk mooie panorama's tegenover de dagelijkse worsteling om te overleven onder moeilijke (maar leefbare) omstandigheden maakten hem tot een listige dromer, romantisch maar pragmatisch, vriendelijk en gewelddadig, maar zeer creatief. Verbeeldingskracht en creativiteit werden kwistig aangewend voor het bedenken van nieuwe ambachten. Een van die ambachten sprong eruit omdat het zo wijdverspreid was: dat van de pizzaiolo en de pizzeria.



Het deeg tot ballen vormen



Als het deeg tot ballen kan worden gevormd, gebruikt u een deegschrapper om er een stuk van af te snijden.



Het deeg voelt zacht, luchtig en kneedbaar aan. Pak het ene uiteinde van het stuk deeg vast en maak er met twee handen een bal van 200-250 g van. Stop de plooien onder de bal weg, zodat de bovenkant er strak en glad uitziet.



Knijp onder de bal in het deeg om het van het grotere stuk deeg los te maken.



Herhaal voor het maken van meer ballen.



Rol de ballen voorzichtig over het werkkoppervlak om ze glad en rond te maken.



Leg de ballen op een afgedekte bakplaat met antiaanbaklaag. Zorg ervoor dat er minimaal één baldikte tussen de ballen en de randen van de bakplaat zit, en dat de ballen niet worden geraakt door het materiaal waarmee u ze afdekt. Gebruik een fijne waterspray om het oppervlak van de ballen te bevochtigen als ze op de bakplaat liggen. Laat 1 uur bij 20-24 °C rijzen. Leg ze vervolgens minimaal 12 uur en maximaal 18 uur in de koelkast. U kunt de ballen maximaal drie dagen bij een temperatuur van 4-5 °C in de koelkast bewaren.

Quattro formaggi en walnoten

Nog een variant op een moderne klassieker: de vier kazen. Maar je kunt er vijf van maken door er op het laatst nog wat geraspte parmigiano over te strooien. Ik heb er walnoten en flink wat peper aan toegevoegd.

bal van 250 g basispizzadeeg
(zie blz. 18-21), gevormd
(zie blz. 22-25)

120 g fior di latte mozzarella
80 g ricotta
80 g gorgonzola, in blokjes van 1 cm
100 g geraspte pecorino
120 g verse gepelde walnoten
½ tl versgemalen zwarte peper

SAMENSTELLEN / Schuif een grote bakplaat in de oven voor de pizza en verwarm minimaal 20 minuten voor (zie blz. 31) op de hoogste temperatuur/stand (heteluchtfunctie uit). Snijd de mozzarella in dunne plakjes en verdeel die over de pizzabodem; laat daarbij een rand van 3-4 cm vrij. Schep de ricotta in hoopjes op de mozzarella en leg de gorgonzola op plekken waar geen ricotta ligt. Verdeel de pecorino gelijkmatig over de pizza, gevolgd door de walnoten. Breng op smaak met zwarte peper en bak de pizza 3-5 minuten, tot hij gaar is; draai hem tussentijds voor een gelijkmatige kleur.

Voor 1 pizza van 30 cm doorsnee





NATURALMENTE
BONCO

3kg

Shhhh...l'impasto riposa...

220°

passione

ricerca

350°

sola torte!

crunch

grano

LASVITO

ricchi

ANTE

e buone
tase bu