



INLEIDING

Geachte lezer,

Ongeveer 7000 jaar geleden werd de samenleving gesticht en is men zelf verbouwd graan gaan vermengen tot een soort pap of deeg. Dit deeg werd vervolgens gebakken tot een soort brood.

Wellicht zelfs al belegd als een soort van pizza. Na jaren van verbeteringen ontstond bij de oude Romeinen een variant die ze Pinsa Romana noemde. Een rechthoekige, rijkelijk belegde en luchtige pizza.

Hierbij wil ik u mijn versie van de klassieke Italiaanse Pinsa Romana presenteren.

Een variant van pizza die door de extra lange rijstijd heel veel smaakontwikkeling heeft, extra luchtig is en een lekker knapperige korst oplevert.

Door gebruik te maken van Griesmeel en een Amerikaanse Patentbloem of straffe pizza-bloem van harde tarwe neemt het deeg extra veel water op en heeft de Pinsa dus in verhouding minder zout en minder koolhydraten. Hij is dus ook nog eens lichter verteerbaar.

In dit boek geef ik stap voor stap uitleg om zelf thuis je eigen deeg en sauzen te maken en wat er belangrijk is om te weten over de bloem, gist en hoe je je Pinsa het beste afbakt. Maar ook wat inspiratie om ze te beleggen.

Bij alle recepten telt experimenteer en leer. Er is eindeloos te variëren met beleg en soort deeg. Gebruik de recepten als inspiratiebron voor jouw eigen Pinsa!

Succes en laat het u smaken!

INHOUDSOPGAVE



4.

Inhoudsopgave



38.

Aperitivo



6.

Gist



40.

Blind bakken



10.

Bloem



42.

Pesto Groen



12.

Deeg



44.

Pesto Rood



20.

Tomatensaus



46.

Pinsa's



26.

Bechamelsaus



48.

Quattro Stagioni



30.

Kaas



50.

Margherita



32.

Beleggen



52.

Truffel Tomaat



34.

Houtoven



54.

Boerenkool met worst



36.

Keukenoven



56.

Salami



58.

Tonijn



82.

Parma Ham



60.

Kip



84.

Quatro Formaggio



62.

Garnaal



86.

Zalm



64.

Bacon Blauwe kaas



88.

Moussaka



66.

Spek Mascarpone



90.

Dolce



68.

Honing Walnoot



92.

Framboos



70.

Spicy



94.

Appel kaneel



72.

English breakfast



96.

Banaanoffee



74.

Paddestoelen



98.

Pechelba



76.

Baba



100.

Nutella



78.

Balsamico



102.

Smores



80.

Shoarma



104.

Dankwoord



DEEG

Vouw uw gerezen deeg een aantal keer dubbel en verdeel in stukken van 300-350 gram.

Maak een strakke pil van uw deeg door het naar binnen op te vouwen/op te rollen en tot een rol te vormen.

Laat nogmaals 24 uur rusten.



TOMATENSOUS

- 1. Snijd een kruisje in 4 grote vleestomaten en plaats deze met 1 rode ui in een ovenschaal.*
- 2. Rooster de tomaten in een oven van 210°C op de grill-stand.*



HOUTOVEN

De traditionele en wat mij betreft de mooiste en beste manier om uw Pinsa af te bakken.

Er zijn in de handel verschillende soorten pizza houtovens verkrijgbaar met ieder hun eigen voor-, nadelen en prijsklasse. Belangrijk is dat de oven zijn warmte goed kan vasthouden en er een dikke stenen vloer in ligt die vlot opwarmt. Daarnaast is het belangrijk dat de oven een ronde vorm heeft zodat het vuur als het ware rond gaat door de oven waarna het langs de schoorsteen zijn weg naar buiten vindt.

Van oudsher werd een pizza oven gemetseld met stenen en eventueel bedekt met een buitenlaag van klei. Deze ovens zijn nog steeds verkrijgbaar als bouw pakket of als kant en klare stenen pizzaoven.

Daarnaast zijn tegenwoordig de rvs pizza-ovens in opkomst. Blijven langer mooi omdat rvs niet roest in de buitenlucht en ook niet gaat scheuren bij temperatuurschommelingen zoals bij de stenen variant. De vloer is uiteraard wel voorzien van steen.

Gebruik

Gebruik droog en schoon hout zoals eiken, berken of essen. Zorg voor wat kleine en grotere stukken. De grotere om het vuur langdurig op temperatuur te houden. De kleinere om het vuur aan te maken en om tijdens het bakken snel te kunnen opstoken. De bedoeling is om uw oven constant op 350°C te houden. Zakt de temperatuur voeg wat hout toe.

Stook om te beginnen een klein vuurtje, als het goed brandt voegt u afhankelijk van de grootte van uw oven een paar blokken hout toe. Verspreid het vuur over de gehele vloer zodat de hele vloer warm wordt. Is het vuur goed aan en de vloer goed warm, schuif het vuur naar links of naar rechts en veeg de vloer schoon met de ovenborstel. Uw oven is klaar voor gebruik. Is uw vloer afgekoeld na enkele pizza's? Schuif uw vuur naar de andere kant en veeg uw vloer weer schoon, zo heeft u altijd een warme vloer.

Om plakken van het deeg te voorkomen gebruik griesmeel op uw werkblad en uw pizza-schep. Schuif uw Pinsa naast het vuur. Draai na +- 1 minuut uw Pinsa met de andere kant naar het vuur. Zodat die kant ook mooi kleurt. De pizza is binnen 2 minuten klaar. Eet smakelijk!



MARGHERITA

Tomatensaus

Mozzarella

Basilicum



ENGLISH BREAKFAST

Tomatensaus

Bloedworst

Champignons klein heel

Ei

Witte bonen



BANANOFFEE

Mascarpone

Banaan

Dulche de leche

Chocolate Chip koek-kruimels