



ZOWIE TAK

HET ULTIEME PIZZABOEK

DE LEKKERSTE PIZZA'S EN SNACKS VAN DE BBQ

pig
butts
UITGEVERIJ



INHOUD

RECEPTENINDEX	11
VOORWOORD	15
WAT IS EEN PIZZA?	16
DE ESSENTIE VAN EEN KLASSIEKE PIZZA	22
DE PIZZAOVEN EN BBQ	44
MATERIALEN	56
GARNITUREN	62
BEREIDING EN TROUBLESHOOTING	69
DE BASIS	74
Deeg	76
Saus	88
Kaas	96
Olie	100
KLASSIEKE PIZZA'S	102
MODERNE PIZZA'S	130
PIZZAVARIANTEN	154
DESSERTS	196
SNACKS	208

Pizza bolognese met kaassaus	151
Pizza met pancetta en paddenstoelen	152

PIZZAVARIANTEN

Pinsa met mortadella, gegrilde courgette en ricotta	157
Pinsa met garnalen, dille en citroen	158
Pinsa met pittige peperoni en jalapeño	161
Panpizza	162
Klassieke flammkuchen	165
Flammkuchen met pompoen, lavasolie en pompoenpitten	166
Flammkuchen met romige whisky-cocktailsaus en rivierkreeftjes	169
Klassieke lahmacun	170
Lahmacun met shoarma en tzatziki	173
Vietnamese pizza met pittige tonijn	174
Vietnamese barbecue pork-pizza	177
Pizza met rode biet en geitenkaas	178
Flat iron steak-pizza met oesterzwammen en barbecuesaus	181
Pizza Tel Aviv	182
Vegetarische pizza met gegrilde halloumi, groene asperge en pistache	185
Pizza met oosterse zalm	186
Pizza-lunchbrood met rosbeef en truffel	189
Pizza-lunchbrood caprese met burrata	190
Pizza met brie, spinazie en granaatappelpitjes	193

DESSERTS

Pizza met hazelnootpasta, aardbeien, munt en liquor 43	196
Calzone met peer, appel, walnoten, rozijnen en vijfkruidenpoeder	199
Pizza met chocolade, blauwe bessen en citroen	200
Cinnamon rolls	203
Monkeybread met kersen en noten	203

SNACKS

Focaccia met rozemarijn, tijm en zwarte olijven	208
Foccaciasticks met venkeltomatendip en ansjovis	211
Sesam-maanzaadstengels met hummus	212
Hot pizza dogs	215
Kaasstengels	216
Empenadas	219
Pizza rolls	220





VOORWOORD

Een pizza is een van 's werelds meest bekende gerechten. Bovendien kan een pizza makkelijk en snel afgebakken worden op je barbecue. Dit ultieme pizzaboek is dan ook gemaakt om alle kennis te delen die jij thuis nodig hebt om de perfecte pizza te serveren.

De recepten in dit boek zijn geschikt voor alle soorten pizzaovens en barbecues, maar niet alle ovens werken hetzelfde. Op pagina 46-55 leg ik de verschillen uit en geef ik je tips hoe de recepten op jouw type oven of barbecue te bereiden. Er zijn vele kooktechnieken mogelijk, waardoor er veel verschillende soorten gerechten gemaakt kunnen worden op een barbecue. Je gebruikt in dit boek je barbecue echt als oven. Heb je een kamado en wil je perfect leren koken op je keramische barbecue? Dan raad ik je eerst *Het Ultieme Kamadoboek* aan.

In dit boek ga ik dieper in op de pizza. Wat is nou een pizza en welke klassieke ingrediënten komen hierbij kijken? Ik vertel meer over het kneden, opbollen en portioneren van het deeg. Ook geef ik tips voor garnituren en hoe je de beste pizzabodem kunt bakken. Natuurlijk maken we de tomatensaus en kaasmix ook zelf.

Vervolgens gaan we aan de slag met 60 gevarieerde recepten voor pizza's én pizzavarianten. De pizza's zijn onderverdeeld in klassiekers, moderne varianten, zoete pizza's als dessert en snacks. Zie de recepten als inspiratie en leer hoe je uiteindelijk verschillende smaken en garnituren kunt combineren. Begin met eenvoudige pizza's en breid gaandeweg je skills uit. Geniet van de lekkere, gevarieerde recepten in dit ultieme pizzaboek!

Zowie Tak



TELKENS ALS HET DEEG GEKNEED WORDT, SCHEURT HET, VERMENIGVULDIGT HET ZICH EN PLAKT HET ZICH WEER VAST.



KNEDEN VAN DEEG

- 1** Begin met het kneden van het deeg en zorg dat alle resterende bloem en water worden opgenomen.
- 2** Kneed het deeg ongeveer 10 minuten door het samen te pakken en weer uit te duwen.
- 3** Met de hand kan het tot wel 20 minuten duren voordat je een samenhangend deeg hebt. Blijf die gluten opbouwen.

- 4** Kneed net zo lang tot je een samenhangend en soepel deeg hebt.

- 5** Tijdens het kneden bouw je een glutennetwerk op. Controleer of dit goed gaat door een vliesje te trekken. Pak een stukje deeg en trek het voorzichtig uit elkaar zodat je door het deeg heen kunt kijken, zonder dat het scheurt.

- 6** Leg een vochtige theedoek over het deeg en laat het tot 2 uur op kamertemperatuur tot rust komen.

- 7** Portitioneer het deeg door het in gelijke stukken te verdelen. Dit gaat eenvoudig met een deegschrapper.

Een perfecte combinatie van deeg, saus en kaas is niks zonder de juiste oven. Voor pizza's gebruik je een speciale pizzaoven. Deze oven, gemaakt van steen, kan extreme temperaturen bereiken. Het verschil tussen een pizza gebakken in een pizzaoven of in je oven thuis is enorm. Gelukkig kun je met de juiste hulpmiddelen thuis nog steeds heerlijke pizza's bereiden, zelfs als je geen pizzaoven hebt.

Een traditionele pizzaoven heeft een ronde koepel die ervoor zorgt dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld. Het is essentieel dat de oven groot genoeg is om de pizza's in te draaien, omdat de ene kant altijd sneller bakt dan de andere. De stenen binnenkant houden de warmte vast, wat resulteert in gelijkmatig gebakken pizza's.

PIZZASTEEN

Als je thuis pizza wilt bakken in de oven of op de barbecue is een pizzasteen een absolute must-have. De bodem van je pizza heeft de intense hitte nodig om snel gaar te bak-

aanschaf. Een gladde steen is over het algemeen beter dan een steen die grof aanvoelt. Een grove steen bevat namelijk meer lucht-bellen, waardoor het keramiek bij een hoge temperatuur sneller kan breken.

Heb je geen pizzasteen? Dan kun je je pizza ook op lagere temperatuur op bakpapier of in een gietijzeren pan bakken, maar het resultaat zal heel anders zijn.

HOUTGESTOOKTE PIZZAOVEN

Een houtgestookte pizzaoven is de crème de la crème. De smaak die het houtvuur aan de pizza geeft en de hoge temperaturen die een houtgestookte pizzaoven aankan zijn perfect voor een authentieke pizza-ervaring. Dit soort ovens zijn wel groot en duur in aanschaf.

Bij een houtgestookte pizzaoven heb je geduld nodig. Het opwarmen van de stenen duurt lang en moet geleidelijk gebeuren om barsten te voorkomen. Start altijd met één brandplek, aan de linker- of rechterkant, en houd het vuur daar. Afhankelijk van de houtsoort kan het

EEN PIZZASTEEN IS EEN ABSOLUTE MUST-HAVE ALS JE EEN PIZZA MET EEN KROKANTE BODEM WIL BAKKEN.

ken. Zonder pizzasteen zal de bodem niet goed gaar worden. Bij de aanschaf van een pizzasteen zijn er enkele belangrijke punten om op te letten. Zo is de dikte van de steen cruciaal om de temperatuur te behouden. Een te dunne steen kan tijdens het bakken te snel afkoelen, waardoor de bodem niet goed gaar wordt. Het type steen is ook belangrijk. De meeste pizzastenen zijn gemaakt van keramiek dat goed bestand is tegen hoge temperaturen. Let goed op de kwaliteit van het keramiek wanneer je een pizzasteen

op deze plek wel 1.100 °C worden. Voor het aansteken van de houtblokken gebruik ik de jenga-techniek. Leg 2 blokken neer met in het midden natuurlijk brandbaar materiaal, zoals wikkels met bijenwas of geperst hout. Leg 2 houtblokken dwars op de onderste houtblokken. Bij het aansteken van het brandbare materiaal zullen de blokken mooi en geleidelijk ontvlammen.

Leg vervolgens niet in één keer 10 blokken hout op je vuurtje. Dit kan ervoor zorgen dat



KLASSIEKE TOMATENSAUS

400 ml / 45 minuten



INGREDIËNTEN

- 50 ml olijfolie
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 2 banaansjalotten, gesnipperd
- 1 el rodewijnazijn
- 600 g pomodoritomaten, ontveld (zie tip)
- blaadjes van 1 takje oregano, fijngesneden (of ½ tl gedroogd)
- blaadjes van 3 takjes basilicum, fijngesneden (of 2 tl gedroogd)
- ½ tl gedroogde tijm

BENODIGDE MATERIALEN

- staafmixer of keukenmachine

BEREIDING

Verhit de olijfolie in een koekenpan en fruit de knoflook en sjalot een paar minuten op laag vuur tot ze licht karamelliseren. Brus af met de rodewijnazijn en kook tot al het vocht verdwenen is. Voeg dan de gepelde tomaten toe. Breng het geheel weer aan de kook en laat het zo'n 25 minuten op laag vuur inkoken. Voeg de verse en gedroogde kruiden toe en kook de saus nog 10 minuten op heel laag vuur.

Pureer de tomaten met een staafmixer of keukenmachine tot een saus. Er mogen nog best stukjes tomaat te zien zijn. Laat de saus afkoelen en bewaar tot 1 dag afgedekt in de koelkast.

TIP VAN DE CHEF

- Maak een kruisvormige inkeping in de tomaten en dompel ze 10 seconden onder in een pan met kokend water. Spoel ze ijskoud af en je kunt vervolgens zo het velletje van de tomaten halen.
- Maak een dubbel of driedubbel recept en vries wat in, of gebruik de saus voor de pasta. De saus is, verdund met wat water en wat peper en zout, ook lekker als soep.



KLASSIEKE PIZZA'S

PIZZA MARGHERITA

4 pizza's / 4 x 5 minuten



INGREDIËNTEN

- 4 bollen pizzadeeg, voorkeur voor Napolitaans (zie pag. 76) of langzaam deeg (zie pag. 77)
- type-00 bloem, om te bestuiven
- semola (griesmeel), om te bestuiven
- 280 ml klassieke tomatensaus (zie pag. 88)
- 400 g buffelmozzarella-Pecorinomix (zie pag. 96)
- blaadjes van 15 g basilicum
- olijfolie, om te besprenkelen

BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- pizzasteen
- pizzaschep
- pizzames of -roller

BEREIDING

Steek de barbecue of pizzaoven aan, maak een pizza-opstelling met behulp van je hitteschild, rvs-rooster en pizzasteen en verwarm tot 350-390 °C.

Neem een deegbol en bestuif licht met bloem. Zorg dat hij zijn vorm behoudt. Bestrooi de werkbank met wat semola en leg de bebloemde deegbol er ondersteboven op. Duw het deeg volgens de methode van pagina 38 tot een ronde plak van 30 cm doorsnede.

Smeer een egale laag tomatensaus op het deeg en laat een rand van 2 cm vrij. Verdeel vervolgens wat van de kaasmix erover.

Leg de pizza met behulp van een pizzaschep in de warme barbecue/pizzaoven en bak de pizza in 5 minuten goudbruin aan zowel de onder- als bovenkant. Zie ook de baktechnieken op pagina 69.

Haal de pizza uit de oven en verdeel de blaadjes basilicum erover. Besprenkel de pizza met olijfolie en snijd de pizza met behulp van een pizzames of -roller in punten.

Herhaal voor de overige pizza's.

TIP VAN DE CHEF

- Je kunt de basilicum ook meebakken. Verdeel deze dan over de tomatensaus en leg daarna pas de kaas erop. Zo verbranden de blaadjes niet.



PIZZA QUATTRO FORMAGGI

4 pizza's / 4 x 5 minuten



INGREDIËNTEN

- 4 bollen pizzadeeg (zie pag. 76-82)
- type-00 bloem, om te bestuiven
- semola (griesmeel), om te bestuiven
- 280 ml tomatensaus (zie pag. 88-90)
- 160 g Goudse mozzarellamix (zie pag. 99)
- 80 g gorgonzola, in blokjes
- 80 g tallegio, in blokjes
- 80 g zachte geitenkaas, in blokjes
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- ½ tl gedroogde Italiaanse kruiden

BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- pizzasteen
- pizzaschep
- pizzames of -roller

BEREIDING

Steek de barbecue of pizzaoven aan, maak een pizza-opstelling met behulp van je hitteschild, rvs-rooster en pizzasteen en verwarm tot 350-390 °C.

Neem een deegbol en bestuif licht met bloem. Zorg dat hij zijn vorm behoudt. Bestrooi de werkbank met wat semola en leg de bebloemde deegbol er ondersteboven op. Duw het deeg volgens de methode van pagina 38 tot een ronde plak van 30 cm doorsnede.

Smeer een egale laag tomatensaus op het deeg en laat een rand van 2 cm vrij. Strooi wat van de kaasmix over de tomatensaus en verdeel de overige kazen naar wens, ruim gemengd over de volledige pizza, of één soort kaas per kwart. Zelf vind ik het eerste het lekkerste. Verdeel wat knoflook en Italiaanse kruiden over de pizza.

Leg de pizza met behulp van een pizzaschep in de warme barbecue/pizzaoven en bak de pizza in 5 minuten goudbruin aan zowel de onder- als bovenkant. Zie ook de baktechnieken op pagina 69.

Haal de pizza uit de oven en snijd met behulp van een pizzames of -roller de pizza in punten.

Herhaal voor de overige pizza's.



**MODERNE
PIZZA'S**

BLACK PEPER-PIZZA MET SERANOHAM

4 pizza's / 4 x 5 minuten



INGREDIËNTEN

- 250 g cherrytomaten, gehalveerd
- scheutje olijfolie
- snuf zout
- 4 bollen pizzadeeg (zie pag. 76-82)
- type-00 bloem, om te bestuiven
- semola (griesmeel), om te bestuiven
- 260 ml tomatensaus (zie pag. 88-90)
- 260 g Goudse mozzarellamix (zie pag. 99)
- 50 g rucola
- 200 g seranoham, flinterdun gesneden
- 120 g Piave kaas (of gebruik Parmezaanse kaas), in dunne plakken
- zwarte peper, uit de molen

BENODIGDE MATERIALEN

- hittedek
- rvs-rooster
- pizzasteen
- pizzaschep
- pizzames of -roller

BEREIDING

Meng de cherrytomaten met de olijfolie en het zout en zet apart tot gebruik.

Steek de barbecue of pizzaoven aan, maak een pizza-opstelling met behulp van je hittedek, rvs-rooster en pizzasteen en verwarm tot 350-390 °C.

Neem een deegbol en bestuif licht met bloem. Zorg dat hij zijn vorm behoudt. Bestrooi de werkbank met wat semola en leg de bebloemde deegbol er ondersteboven op. Duw het deeg volgens de methode van pagina 38 tot een ronde plak van 30 cm doorsnede.

Smeer een egale laag tomatensaus op het deeg en laat een rand van 2 cm vrij. Verdeel wat kaasmix en cherrytomaten erover.

Leg de pizza met behulp van de pizzaschep in de warme pizzaoven of barbecue en bak de pizza in enkele minuten goudbruin aan zowel de onder- als bovenkant. Zie ook de baktechnieken op pagina 69.

Haal de pizza uit de oven en verdeel wat rucola, seranoham en Piave kaas erover. Draai flink wat grofgemalen peper uit de molen over de pizza. Snijd met behulp van een pizzames of -roller de pizza in punten.

Herhaal voor de overige pizza's.

TIP VAN DE CHEF

- Piave kaas lijkt op hele jonge Parmezaanse kaas. Dit is dus een goed alternatief om te gebruiken.



BARBECUE CHICKEN-PIZZA

4 pizza's / 15 minuten + 4 x 5 minuten



INGREDIËNTEN

- 400 g kippendijen
- 2 el barbecue-rub voor kip
- 4 bollen pizzadeeg (zie pag. 76-82)
- type-00 bloem, om te bestuiven
- semola (griesmeel), om te bestuiven
- 240 ml rokerige barbecue-tomatensaus (zie pag. 95)
- 280 g cheddar-mozzarellamix (zie pag. 99)
- 2 rode uien, in dunne ringen
- 150 g mais uit blik, uitgelekt
- 100 ml barbecuesaus

BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster
- keukenpapier
- kernthermometer
- hittedeksel
- rvs-rooster
- pizzasteen
- pizzaschep
- pizzames of -roller

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met behulp van je gietijzeren grillrooster en verwarm tot 200 °C.

Dep de kippendijen droog met keukenpapier en bestrooi ze met de rub. Grill de kip op het gietijzeren rooster tot ze een kerntemperatuur van 68° C hebben. Laat de kip afkoelen en zet apart.

Maak een pizza-opstelling met behulp van je hittedeksel, rvs-rooster en pizzasteen en verwarm tot 320-370 °C.

Neem een deegbol en bestuif licht met bloem. Zorg dat hij zijn vorm behoudt. Bestrooi de werkbank met wat semola en leg de bebloemde deegbol er ondersteboven op. Duw het deeg volgens de methode van pagina 38 tot een ronde plak van 30 cm doorsnede.

Smeer een egale laag tomatensaus op het deeg en laat een rand van 2 cm vrij. Verdeel wat van de kaasmix, rode ui en mais erover. Snijd de kip in dunne plakjes en verdeel over de pizza.

Leg de pizza met behulp van een pizzaschep in de warme barbecue/pizzaoven en bak de pizza in 5 minuten goudbruin aan zowel de onder- als bovenkant. Zie ook de baktechnieken op pagina 69.

Haal de pizza uit de oven, verdeel de barbecuesaus erover en snijd met behulp van een pizzames of -roller in punten.

Herhaal voor de overige pizza's.

TIP VAN DE CHEF

- Vervang de kippendijen door kipfilet als je dat lekkerder vindt.
- Ook heerlijk met pulled chicken of pulled pork.



PIZZA- VARIANTEN

KLASSIEKE FLAMMKUCHEN

4 flammkuchen / 10 minuten + 4 x 5 minuten



INGREDIËNTEN

- 350 g gerookt spek, in dunne reepjes
- 400 ml crème fraîche
- 4 bollen flammkuchen-deeg (zie pag. 84)
 - type-00 bloem, om te bestuiven
- semola (griesmeel), om te bestuiven
- 2 grote rode uien, in halve ringen
- olijfolie, om te besprenkelen
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- rvs-rooster
- gietijzeren koekenpan
- deegroller
- hitteschild
- pizzasteen
- pizzaschep
- pizzames of -roller

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster en verwarm tot 200 °C.

Verhit de gietijzeren koekenpan op het rooster en bak de spekreepjes kort aan. Zorg dat ze niet krokant worden. Zet de koekenpan met de spekreepjes apart.

Maak een pizza-opstelling met behulp van je hitteschild, rvs-rooster en pizzasteen en verwarm tot 350-380 °C.

Breng de crème fraîche op smaak met zout en flink wat peper.

Neem een deegbol en bestuif licht met bloem. Zorg dat hij zijn vorm behoudt. Bestrooi de werkbank met wat semola en leg de bebloemde bol er ondersteboven op. Rol het deeg volgens met de deegroller uit tot een ovale flammkuchen van 30 cm doorsnede en zorg daarbij dat de lucht volledig uit het deeg gewalst is.

Smeer een egale laag crème fraîche op het deeg en laat een rand van 2 cm vrij.

Verdeel wat van de rode ui en spekreepjes over de bodem.

Leg de flammkuchen met behulp van de pizzaschep in de warme pizzaoven of barbecue en bak 5 minuten tot de bodem krokant is. Zie ook de baktechnieken op pagina 69.

Haal de flammkuchen uit de oven en besprenkel met wat olijfolie. Snijd met behulp van een pizzames of -roller in punten.

Herhaal voor de overige flammkuchen.

TIP VAN DE CHEF

- Strooi er nog een beetje kaas over voor het bakken.

LAHMACUN MET SHOARMA EN TZATZIKI

4 lahmacuns / 30 minuten + 2 uur wachten + 4 x 5 minuten



INGREDIËNTEN

- 1/3 komkommer
- 400 g Griekse yoghurt
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 10 ml olijfolie
- de geraspte schil van 1/2 onbespoten limoen
- 4 lahmacuns (zie pag. 170)
- 500 g shoarma
- 1 rode ui, in flinterdunne halve ringen
- 1/2 krop ijsbergsla, in dunne reepjes
- peper en zout

BENODIGDE MATERIALEN

- grove rasp
- rvs-rooster
- gietijzeren koekenpan
- hitteschild
- pizzasteen
- deegroller
- pizzaschep
- pizzames of -roller
- aluminiumfolie

BEREIDING

Maak eerst de tzatziki. Rasp de komkommer met een grove rasp boven een theedoek en knijp er zo veel mogelijk vocht uit. Meng de uitgeknepen komkommer met de Griekse yoghurt, knoflook en olijfolie. Breng op smaak met peper, zout en limoenrasp en zet tot gebruik in de koelkast.

Steek de barbecue aan, maak een directe opstelling met het rvs-rooster en verwarm tot 200 °C.

Verhit de gietijzeren koekenpan op het rooster en bak de shoarma in delen krokant. Als je alles in één keer bakt, koelt de pan te veel af en gaat het vlees koken in plaats van bakken. Zet apart.

Maak een pizza-opstelling met behulp van je hitteschild, rvs-rooster en pizzasteen en verwarm tot 230-250 °C.

Maak de lahmacuns zoals beschreven op pagina 170. Verdeel de shoarma over de bodems en bak nog enkele minuten. Verdeel de rode ui, ijsbergsla en tzatziki over de bodems en rol ze in aluminiumfolie op.

DESSERTS

PIZZA MET CHOCOLADE, BLAUWE BESSEN EN CITROEN

4 personen / 20 minuten



INGREDIËNTEN

- 100 g mascarpone
- 40 ml slagroom
- 30 g suiker
- geraspte schil van ½ onbespoten limoen
- 1 bol pizzadeeg (zie pag. 76-82)
- type-00 bloem, om te bestuiven
- semola (griesmeel), om te bestuiven
- 40 g hazelnootpasta
- 120 g blauwe bessen
- 40 g pure chocolade

BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- pizzasteen
- handmixer
- deegroller
- pizzaschep
- pizzames of -roller
- grove rasp

BEREIDING

Steek de barbecue of pizza-oven aan, maak een pizza-opstelling met behulp van je hitteschild, rvs-rooster en pizzasteen en verwarm tot 220-240 °C.

Meng de mascarpone met de slagroom, de suiker en het limoenrasp. Klop dit vervolgens stijf met een handmixer.

Neem een deegbol en bestuif licht met bloem. Zorg dat hij zijn vorm behoudt. Bestrooi de werkbank met wat semola en leg de bebloemde bol er ondersteboven op. Rol het deeg met behulp van een deegroller uit tot een plak van 20-25 cm en duw met je vingers gaten in het deeg.

Meng een eetlepel van het mascarponemengsel met de hazelnootpasta en smeer dit uit over het deeg. Houd een rand van 2 cm vrij en zet de rest van het mascarponemengsel apart.

Beleg de bodem met de blauwe bessen en leg hem met behulp van de pizzaschep op de pizzasteen. Bak hem in ongeveer 5 tot 10 minuten goudbruin en krokant.

Snijd de pizza in punten, leg met een lepel op iedere punt een dot mascarpone en rasp met een grove rasp de chocolade er royaal overheen.

TIP VAN DE CHEF

- Gebruik fruit wat in het seizoen is, aardbeien, frambozen of eventueel een beetje jam.





CINNAMON ROLLS

6 rolls / 30 minuten



INGREDIËNTEN

- 50 g boter op kamertemperatuur, plus extra om in te vetten
- 100 g donkerbruine basterdsuiker
 - 1 el kaneel
- 2 bollen pizzadeeg (zie pag. 76-82)
 - type-00 bloem, om te bestuiven
 - semola (griesmeel), om te bestuiven
- 1 ei, losgeklopt
- 75 g poedersuiker
 - 1 tl cacao poeder
 - 1½ el water
- 40 g pecannoten, fijngehakt

BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- pizzasteen
- gietijzeren koekenpan
- deegroller
- pizzaschep
- pizzames of -roller

BEREIDING

Steek de barbecue of pizza-oven aan, maak een pizza-opstelling met behulp van je hitteschild, rvs-rooster en pizzasteen en verwarm tot 200-220 °C.

Vet de gietijzeren koekenpan in met een beetje boter.

Meng de basterdsuiker met de kaneel en de boter. Zet apart.

Neem een deegbol en bestuif licht met bloem. Zorg dat hij zijn vorm behoudt. Bestrooi de werkbank met wat semola en leg de bebloemde bol er ondersteboven op. Rol het deeg met behulp van een deegroller uit tot een langwerpige plak van 20-25 cm lang en 8 cm breed. Duw met je vingertoppen flink wat gaten in het deeg en leg het deeg in de breedte voor je op de werkbank.

Verdeel het botermengsel over het deeg maar laat aan de bovenkant een strook van 2 cm vrij. Bestrijk deze rand met ei.

Rol het deeg op van onder naar boven zodat er 1 dikke rol ontstaat met daarin een swirl van kaneelboter. Snijd het deeg in 6 gelijke plakken en leg ze naast elkaar in de koekenpan. Bestrijk de bovenkant licht met ei en bak vervolgens in ongeveer 15 tot 20 minuten goudbruin gaar.

Meng ondertussen de poedersuiker met het cacao poeder en het water tot een glazuur. Schenk het glazuur over de warme cinnamon rolls en bestrooi met de pecannoten.

SNACKS

FOCCACIA MET ROZEMARIJN, TIJM EN ZWARTE OLIJVEN

1 foccacia / 40 minuten + 3 uur rijzen



INGREDIËNTEN

- 1 bol foccaciadeeg (zie pag. 86)
- 4 el olijfolie, plus extra om in te vetten
- naaldjes van 2 takjes rozemarijn, fijngesneden
- blaadjes van 2 takjes tijm
- 8 zwarte olijven, grof gehakt
- bloem, om te bestuiven
- grof zeezout

BENODIGDE MATERIALEN

- 1 grote of 2 kleine gietijzeren koekenpan(nen)
- vershoudfolie
- hitteschild
- rvs-rooster
- pizzasteen

BEREIDING

Vet de gietijzeren koekenpan(nen) goed in met een dikke laag olijfolie en leg het deeg erin. Druk het deeg gelijkmatig uit tot de rand.

Laat het deeg in de pan(nen) onder vershoudfolie tot 3 uur rijzen en het deeg in verhouding is verdubbeld.

Steek intussen de barbecue of pizza-oven aan, maak een pizza-opstelling met behulp van je hitteschild, rvs-rooster en pizzasteen en verwarm tot 220-240 °C.

Verwijder de folie van het foccaciadeeg, vet je vingertoppen in met olijfolie en ruk je vingertoppen voorzichtig het deeg gelijkmatig uit in de pan. Probeer zoveel mogelijk lucht in het deeg te houden!

Smeer het deeg goed in met olijfolie en bestrooi met de fijngehakte rozemarijn, tijm, olijven en grof zeezout.

Zet de pan(nen) op de pizzasteen en bak de foccacia in ongeveer 35 minuten goudbruin en gaar. Haal het brood uit de pan en laat het op een rooster afkoelen.

TIP VAN DE CHEF

- **Varieer met de topping:** gebruik bijvoorbeeld ook eens olijfolie, zeezout, knoflook, ansjovis en zongedroogde tomaten.
- **Maak eens foccacia van overtollig pizzadeeg.** Zorg dat je pizzadeeg mooi gerezen is. Smeer een skillet in met een dikke laag olijfolie en duw je overgebleven pizzadeeg in de skillet tot aan de rand.



HOT PIZZA DOGS

4 broodjes / 25 minuten



INGREDIËNTEN

- 2 bollen pizzadeeg (zie pag. 76-82)
- type-00 bloem, om te bestuiven
- semola (griesmeel), om te bestuiven
- 4 bockworsten
- 6 el ketchup
- 4 el mosterd
- 4 augurken, in de lengte in vieren gesneden
- 4 el gebakken uitjes

BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- pizzasteen
- gietijzeren koekenpan
- deegroller
- pizzaschep
- pizzames of -roller

BEREIDING

Steek de barbecue of pizza-oven aan, maak een pizza-opstelling met behulp van je hitteschild, rvs-rooster en pizzasteen en verwarm tot 200-220 °C.

Snijd de bollen pizzadeeg doormidden en duw deze met je vingertoppen plat zodat je vier halve manen hebt. Leg op het brede gedeelte van het deeg een bockworst en rol hem op richting de ronde kant. Zorg hierbij dat tweederde van de worst volledig is ingepakt. Herhaal dit met de overige worsten.

Bak de hotdogs 8 tot 12 minuten op de pizzasteen, tot het deeg goudbruin is. Laat ze iets afkoelen, en snijd met een broodmes het deeg via de bovenkant in. Verdeel de ketchup en mosterd over de worst en maak af met augurk en gebakken uitjes.

TIP VAN DE CHEF

- Voor wat extra pit kun je een paar druppels tabasco toevoegen aan de saus over de worst.