

INHOUD

Inleiding

1. Napolitaans pizzadeeg

- Het deeg
- Hoeveelheid verse gist
- Deegbollen vormen
- Het deeg uitrekken
- Vormen en bakken in een thuisoven

2. De hartige pizza's

- Margherita
- Montanara
- Misilese
- Montagnola
- Rustica del Borgo
- Cucuzza
- Etna
- Malamor
- A Carbonara
- Sperlinga
- Marinata
- Luke
- Elvis
- Floris
- Pizza Normana
- Ortolana

3. Een glutenvrije optie

- Glutenvrij pizzadeeg

4. Pizza's met een groentebodem

- Groentebodem van bloemkool
- Verde Mediterranea
- Zucca e Stracciatella
- Melanzana e Grana

5. Zoete pizza's

- Fichi e Brie
- Bacio di Nutella
- Amore al Fondente
- Pere e Nocciole
- Mela e Cannella

6. Laatste tips

- Deeg bewaren
- Ingrediënten bewaren
- Pizza opnieuw opwarmen
- Veelgemaakte fouten
- Het belangrijkste

TRA MARE E FARINA

Een reis langs de pizza's van Italië

INLEIDING

Ik heb drie jaar professioneel koken gestudeerd en heb daarna tien jaar in Italië gewoond.

In die jaren heb ik veel van Italië leren kennen. Ik heb door verschillende regio's gereisd, van het noorden tot het zuiden, en kennisgemaakt met de smaken, tradities en producten van elke streek.

Italië heeft me niet alleen leren koken. Het heeft me ook geleerd hoeveel liefde er in eenvoudige gerechten kan zitten.

Er is nog één plek die ik graag wil bezoeken: Lampedusa. Het is het enige eiland van Italië waar ik nog niet ben geweest.

Mijn liefde voor de Italiaanse cultuur en gastronomie heeft me ertoe gebracht mijn recepten op te schrijven. Ik begin met pizza, omdat pizza een bijzondere plaats heeft in mijn gezin. Het is het favoriete eten van mijn man en mijn kinderen.

Met dit boek wil ik mijn liefde voor Italië en voor pizza met jullie delen.

Geen ingewikkelde technieken. Geen moeilijke woorden. Gewoon goede ingrediënten, duidelijke stappen en veel plezier in de keuken.

Ik hoop dat je met deze recepten een klein stukje van Italië in huis haalt.

Buon viaggio e buon appetito!

Evelyn Feliz German

NAPOLITAANS PIZZADEEG

De Napolitaans pizzabodem is eenvoudig. Je hebt alleen bloem, water, zout en gist nodig. Er komt geen olie en geen suiker in het deeg. Het belangrijkste is een geschikte bloem, de juiste hoeveelheden en voldoende tijd voor het rijzen.

Ingrediënten

Voor 4 pizza's van ongeveer 250–260 g:

620 g type 00-bloem

390 g water

18 g zout

Verse gist

De bloem

Gebruik een type 00-bloem die geschikt is voor pizza en een lange rijstijd.

Een bloem met een sterkte van ongeveer W 260–280 en ongeveer 12–13% eiwit werkt goed voor dit deeg.

De juiste bloem helpt het deeg om tijdens het rijzen zijn structuur te behouden.