

DE PERFECTE PIZZAFORMULE

DE PERFECTE PIZZAFORMULE

**PIZZA IS
PUUR MAGIE.**

AMBACHT.

**SPEL DER
ELEMENTEN.**

**LEER ZE
BEHEERSEN,**

**EN PIZZA ZAL
NOOIT MEER
GEWOON
PIZZA ZIJN.**

LA PIZZA PERFETTA

De Italiaanse kunstenaar Alessandro Siviglia heeft voor ons boek het schilderij *La Pizza Perfetta* gemaakt. Details uit het schilderij vind je terug bij de verschillende hoofdstukken. En Pulcinella staat niet alleen centraal op het schilderij, maar ook fier op de cover.

Grazie Alessandro!

www.alessandrosiviglia.it



**HET BEGINT
MET EEN GEHEIM...**

13

**DE PERFECTE PIZZA IS VOOR IEDEREEN
ANDERS. HOE JE 'M MAAKT OK.**

19

**PIZZASTIJLEN: ROND OF RECHTHOEKIG, LUCHTIG,
ZACHT OF KNISPEREND KROKANT** 21

 Italiaanse pizza's 23

 Amerikaanse pizza's 29

(ON)MISBARE PIZZATOOLS 30

HOE GOED KEN JIJ JOUW OVEN? 35

**PIZZADEEG
MAKEN**

39

VAN GRAAN TOT PIZZA 41

 Zachte en harde tarwe 41

 Gluten: het ene eiwit is het andere niet 42

 Soorten eiwitten 43

 Meel en bloem 44

 Malen en zeven: de uitmalingsgraad 46

 Semola 48

 Hoelang zijn meel en bloem houdbaar? 48

DE BESTE BLOEM VOOR PIZZADEEG...

BESTAAT NIET 51

 Wat voor tipo ben jij? 51

 Sterkte met jouw bloem! 52

 De W-waarde 53

 Scan de barcode en ontdek de W 54

 Bloem- en meelverpakkingen leren lezen 57

Pas op voor Gebakken Lucht! 58

Bloemsoorten mengen, waarom zou je? 59

HEEFT ER IEMAND EEN RECEPT VOOR ME? 63

 Denk in percentages (van 0,1% tot 100%) 64

 Ons basisrecept 68

VERSCHILLENDE MANIEREN VAN DEEG MAKEN 73

 Direct deeg 73

 Indirect deeg 74

 Deegrecept berekenen met een starter 84

MENGEN EN KNEDEN 87

 Volgorde van de ingrediënten 90

 Kneedtijd versus (bulk)rijstijd 90

 Wordt jouw pizza beter van autolyse? 93

 Pizzadeeg maken in een warme of koude omgeving 94

RIJPEN EN RIJZEN 97

 Omgeving of koeling 97

 Hoelang moet pizzadeeg rijzen? 98

 Geadviseerde rijstijden per W-waarde 99

 Bulkrijs versus bolletjesrijs 100

 Handige rijsschema's voor 8 tot 72 uur 101

 Opbollen 104

DEEGRECEPTEN EN WITTE KUNST 107

 Elkin-deeg 107

 Stefan-deeg 108

 Het officiële Napolitaanse pizzadeegrecept 108

 Nooddeeg (voor precaire situaties) 109

 Siciliaans pizzadeeg 109

 Plaatpizzadeeg 109

 De 10%-variatietruc 110

 Volkorenpizzadeeg 111

 Speltpizzadeeg 111

 Krokant pizzadeeg 112

 Pinsa Romana 112

 Glutenvrij pizzadeeg 115

 Overzicht van deegstijlen met hun W-waarde,
 hydratatie en rijstijd 116

PIZZA
BELEGGEN
119

DEEG STRETCHEN:
HOU 'M ROND (OOK ALS JE VAN VIERKANT HOUDT) 121

 Hulpmiddelen bij het stretchen 121

 Met de hand of met de deegroller? 122

 Technieken om een pizzabodem te maken 122

 De krimpende pizzabodem (die zich gedraagt als elastiek) 123

VOLGORDE VAN BELEGGEN 125

 De perfecte tomatensaus voor pizza 125

 Manieren om tomatensaus voor pizza te maken 126

 Kaas, kaas, kaas! 128

 Pizza zonder kaas 134

BELEGGEN ALS EEN PRO 137

Meno è meglio: minder is meer 137

 Imagineren 138

 Denk als Da Vinci 138

 Het oog wil ook wat 138

 Een paraplu tegen de regen 139

 Tips per ingrediënt 139

JE PIZZA GEZONDER MAKEN: MINDER ZOUT EN VET,
MEER VEZELS 143

25 KLASSIEKE ITALIAANSE PIZZA'S
EN HUN INGREDIËNTEN 145

 De Ware Klassiekers 145

 Pizza's met groenten en kaas 145

 Pizza's met vlees 146

 Pizza's met vis 146

PIZZA
BAKKEN
149

DE PERFECTE PIZZAOVEN 151

 Hout, gas of elektrisch? 152

 Het beste uit jouw oven halen 153

 Welke pizzastijl bak je het beste in welke oven? 154

OPSCHEPTECHNIEKEN 159

STRESSVRIJ PIZZA BAKKEN VOOR GROTERE GROEPEN 163

PIZZABODEMS VOORBAKKEN 167

OVERGEBLEVEN PIZZABOLLETJES INVRIEZEN 169

TRUCJES MET DEEG 170

 Triangolini (gevulde pizzapuntjes) 170

 Sterpizza 170

 Deegschaal 171

 Bottoncini frita 171

PIZZA ALS DESSERT 172

 Pizza Tiramisu 175

EERSTE HULP BIJ
PIZZAONGELUKKEN
177

Deeg 178

Rijzen 179

Bakken 180

SGHATKAMER
183



INLEIDING

HET BEGINT MET EEN GEHEIM...

Tijdens mijn zoveelste zomervakantie in Italië, durfde ik (Stefan) het eindelijk aan. Na twee jaar Italiaanse les voelde ik me zeker genoeg om de dienstdoende pizzabakker eens te vragen hoe hij die waanzinnig lekkere pizza had gemaakt.

Het antwoord: een Grote Glimlach, enkele sierlijke handgebaren en slechts één woord, *segreto*.

Geheim dus.

Die scène speelde zich af in het tijdperk voor YouTube. Professionele pizzabakkers hadden in die tijd nog min of meer het alleenrecht op De Perfecte Pizza. Hun geheimen stopten ze dagelijks in hun deeg. Ze deelden die niet online en al helemaal niet met de eerste de beste toerist. Wat *segreto* was, moest vooral *segreto* blijven.

Zo kwam ik niet verder. Mijn eigen pizza's waren in die tijd vooral de bevestiging dat het helemaal niet zo simpel is om van vier eenvoudige ingrediënten iets te maken dat lijkt op die Goddelijke Pizza uit Italië.

De Italianen noemen deeg maken niet voor niets *Arte Bianca*, Witte Kunst. Het is een ambacht. Een combinatie van kennis en ervaring. In het begin heb je die allebei niet.

Avondenlang speurde ik online naar aanwijzingen, maar de kennis lag destijds niet voor het oprapen. Tot ik, ergens diep in het Italiaanse deel van het internet, stuitte op een document met de titel *Il Segreto di Pulcinella, L'arte della pizza*. Ik betaalde de auteur en kreeg per kerende e-mail zijn pdf toegestuurd. Het bleek een eenvoudig document, met een rijke inhoud.

Na al die jaren kan ik nog steeds het euforische gevoel oproepen dat ik had toen ik de woorden van Giuseppe Anedda begon te lezen. Dat was waar ik zo naar verlangd had: een echte *pizzaiolo* die zijn kennis en ervaring deelt in begrijpelijke taal. Eenvoudig, als de pizza zelf, zo schreef Giuseppe. Hij was de *maestro*, ik zijn leerling.

De grafiek van mijn leercurve zag er niet langer uit als het vlakke Hollandse landschap. Langzaam maar zeker ontstonden de contouren van een Italiaanse bergflank. Tuurlijk, het was nog steeds een leercurve, met vallen en opstaan, maar de drang om te oefenen was er. Samen met goede vriend en toenmalig overbuurman Edwin ging ik pizza's bakken op locatie.

Op een hete zomerse festivaldag tilde ik het deksel van een van onze deegkratten op. De aanblik was werkelijk vreselijk: de mooie ronde deegbolletjes die we er 's ochtends vroeg liefdevol in hadden gelegd, waren niet meer te herkennen in de grote brij bubbelend deeg.

Het andere uiterste ondervonden we op een personeelsfeest, ergens midden in de winter. We stonden buiten op een plein in de vrieskou, samen met ons deeg. Op een bepaald moment stond een lange rij hongerige mensen ons aan te kijken waar de pizza's bleven. Ons deeg was stijf bevroren door de kou, net als onze handen. Het was onmogelijk om het deeg met de hand te stretchen. Uit nood hebben we de deegrollers tevoorschijn gehaald.

Pizza bakken was bij momenten dikke stress.

Maar iedere bakdag was leerzaam. Alles wat ik leerde, zette ik op mijn website italieplein.nl. Ik schreef over ingrediënten. Over rijstijden. Over het Napolitaanse deegrecept. Uit de reacties maakte ik op dat er meer pizzaliefhebbers rondliepen.

Ik begon een webwinkel en vond al snel een aantal Italiaanse leveranciers (waar we nu nog steeds mee samenwerken). Mijn eerste voorraad bloem, tomaten en pizzascheppen stond in mijn werkkamer, op de eerste verdieping van ons nieuwbouwhuis in Utrecht. Inkomende voorraad ging eerst de trap op. Uitgaande voorraad ging, ingepakt en wel, via dezelfde trap weer naar beneden.

Een vriend moedigde me aan om eens een paar filmpjes op te nemen. Ik zag dat eerst helemaal niet zitten, maar Peter drong aan en sleepte mij, zijn houtoven én zijn camera mee naar een park in de buurt.

De eerste webshoporders bracht ik onder de snelbinder van mijn fiets naar het pakketpunt in de buurt. Gestag bereikte ik het punt dat de pakketten 's middags werden opgehaald.

Uiteindelijk verhuisde ik met mijn gezin naar een oude boerderij in de Nederlandse streek de Achterhoek. Vlak na de verhuizing kreeg ik een memorabel telefoontje van een klant. Hij zei dat hij bij het pizza bakken tegen een paar problemen aan was gelopen. Hij had online gezocht naar een oplossing en vond toen mijn video's en mijn webshop. Die hadden zijn leercurve blijkbaar goed gedaan.

Die klant was Elkin.

Hij dacht: als ik dit probleem heb, dan zullen anderen dat ook vast hebben. En dat klopt. Want iedere pizzabakker doorloopt vrijwel dezelfde leerstadia, en maakt dezelfde fouten. Van overrezen deeg tot pizza's die niet van de pizzaschep af willen. Of pizza's die je zwartverbrand uit de oven haalt, al dan niet met een gat erin.

Elkin en ik bleken bij elkaar in de buurt te wonen. We maakten een afspraak en Elkin zette een absurd lekkere espresso voor me (voor de liefhebbers onder jullie: in de legendarische 2-groeps Faema E61).

We werden vrienden, gingen pizzaworkshops geven en sinds januari 2022 runnen we ook italiëplein.nl samen. Wat in 2010 begon als een leuke hobby, is uitgegroeid tot de grootste pizzacommunity van België en Nederland. Daar zijn we trots op.

De afgelopen jaren hebben wij meerdere pizzaboeken uitgegeven, maar ons eigen boek ontbrak nog. Dat heb jij nu in handen. Waar mee wij je meteen al één ding kunnen beloven: jij leert sneller pizza bakken dan wij. Het heeft mij (Stefan) letterlijk jaren gekost om De Perfecte Pizza te doorgronden. Elkin was al beduidend sneller. Met ons boek hopen wij de pizzabakker in jou een vliegende start te geven.

Al moeten we ook eerlijk zijn: pizza bakken leer je niet in één dag. Er bestaat geen kant-en-klare formule waar je een paar ingrediënten in gooit en waar vervolgens de perfect gebakken pizza uitrolt.

We horen je denken... *is de titel van dit boek dan niet een tikkeltje misleidend?*

Laten we die vraag als volgt beantwoorden: beeld je in dat je in een knus Italiaans dorpje het beginpunt van een mooie wandeling zoekt. Uit ervaring weet je dat het startpunt zelden goed staat aangegeven, dus je besluit in de plaatselijke koffiebar op het plein te vragen waar je moet beginnen. Een van de locals drinkt zijn espresso op en biedt je aan de weg te wijzen. Jullie lopen de heuvel af, het dorp uit. Al snel maakt de verharde weg plaats voor

weilanden en zandpaden. De Italiaan leidt je naar het begin van een bochtig weggetje. *Ecco ci*, hier is het. 'Er staan geen bordjes, volg gewoon het pad,' luidt zijn advies.

Je loopt het pad op, maar bedenkt net op tijd dat je één ding vergeten bent te vragen: 'Hoe lang duurt deze wandeling precies?'

De Italiaan glimlacht. 'Dat ligt er maar net aan hoeveel zijpadjes je neemt. Hoop vooral niet bij iedere bocht dat je er bijna bent. Welke route je ook neemt, je komt altijd ergens. En geniet onderweg vooral een beetje van het uitzicht.'



Stefan Elkin





HOOFDSTUK I.

DE PERFECTE PIZZA IS VOOR IEDEREEN ANDERS. HOE JE 'M MAAKT OOK.

Je hebt ongetwijfeld een beeld bij jouw ideale vakantie. Hou je niet van kamperen, dan boek je waarschijnlijk geen safaritent, maar eerder een huisje of een fijn hotel met zwembad. Je weet wat je wil, en daar handel je naar. Met pizza bakken is het net zo. Voor je alle ingrediënten uit de kast haalt, is het goed om een idee te hebben hoe De Perfecte Pizza er voor jou uit ziet.

Als pizzabakker maak je continu keuzes die van invloed zijn op het eindresultaat. Neem ons maar als voorbeeld. Wij hebben allebei onze eigen manier van doen. Elkin maakt zijn deeg het liefst op de indirecte manier met poolish en een hogere hydratatie. Hij trekt meestal 48 uur uit voor het hele rust- en rijsp proces. Deeg gaat in en uit de koeling. Dat alles levert hem een zachte, hele luchtige en vederlichte pizza op die neigt naar de Napolitaanse stijl. Maar dan wel met een eigen twist.

Stefan maakt zijn deeg altijd op de directe manier, met een lagere hydratatie dan Elkin en meestal binnen een tijdsbestek van 16 tot 24 uur. Bij Stefan komt er geen koeling aan te pas. Resultaat: een krokantere pizza dan van Elkin met toch een mooie luchtige rand en een lekkere *bite*. De korst is wel minder luchtig en *fluffy* dan het deeg van Elkin.

Als een aantal van die termen je nu nog niets zeggen: maak je geen zorgen, we leggen ze in detail uit in het hoofdstuk over deeg maken. Voor nu is het voldoende om te beseffen dat een pizza zo uniek is als de pizzabakker die 'm maakt.

De moeilijkheid zit 'm er vooral in dat pizza's verschillen, terwijl de ingrediënten waarmee ze gemaakt zijn identiek zijn: bloem, water, gist, zout en soms een beetje olijfolie. De verschillen ontstaan doordat verschillende pizzabakkers andere accenten leggen, in de bereiding van het deeg of de temperatuur waarop de pizza gebakken wordt.

We laten jou zien welke elementen allemaal een rol spelen en ook welk effect de individuele elementen hebben. Zo leer jij alle variabelen in dit Spel der Elementen beheersen en weet je straks welke keuzes je kan of zelfs moet maken. Maar de vraag die jij nu als eerste voor jezelf moet beantwoorden is: voor welke stijl ga ik?

PIZZASTIJLEN: ROND OF RECHTHOEKIG, LUCHTIG, ZACHT OF KNISPEREND KROKANT

Pizza's verschillen niet alleen in formaat en vorm. De temperatuur waarop ze gebakken worden, de luchtigheid van het deeg en de dikte van de rand zijn allemaal kenmerkend voor een specifieke pizzastijl. Als je een idee hebt van het soort pizza dat jij wil bakken, dan wordt het al een heel stuk makkelijker om de receptuur voor het deeg naar jouw hand te zetten. Om je een idee te geven van de mogelijkheden, zoomen we in op een aantal pizzastijlen en hoe ze gemaakt worden.

Wereldwijd zijn er ontelbaar veel pizzavarianten te vinden. Soms is het simpele feit dat de tomatensaus de volledige bodem bedekt, inclusief de korst, al voldoende om een pizza als aparte stijl te bestempelen. Het meest bepalende element van een pizza is wat ons betreft het deeg. Het deeg is wat pizza's van elkaar laat verschillen en wel zo:

- **DE KORST (OF RAND):** nauwelijks tot geen korst, dunne korst, medium of grote korst.
- **DE BODEM:** flinterdun, dun, medium of dik.
- **HET KRUIM:** compact of open.





ITALIAANSE PIZZA'S

1. **NAPOLITAANS** De Napolitanen beschouwen hun pizza als het ware origineel en vinden alle andere stijlen een variatie op hun *Verace* pizza. De Napolitaanse pizza heeft een grote, luchtige rand, de *cornicione*. Op het deeg zie je als het goed is de 'luipaardprint': subtiele donkere puntjes of vlekjes. Die ontstaan door de pizza te bakken op temperaturen boven de 400°C. Omdat de Napolitaanse pizza zacht is, kan je 'm makkelijk vouwen en uit de hand eten.
2. **ROMEINS / ROMANA / CLASSICA** Buiten Italië wordt de ronde dinerpizza met een dunne, krokante bodem meestal aangeduid als de 'Romeinse stijl'. Hoewel daarvoor geen vast recept bestaat, is de Romeinse pizza (of *pizza classica* zoals de Italianen zeggen) in alle gevallen krokanter dan de Napolitaanse. Hoe dun en krokant de bodem en korst zijn, dat wisselt. Net als de grootte en de luchtigheid van de korst. De ene pizzabakker gebruikt de deegroller voor een flinterdunne bodem en weinig korst. Het deeg wordt dan meestal vrijwel volledig bedekt. Dat wordt wel aangeduid als de *pizza tonda Romana*. Knapperigheid is *scrocchiarella* (spreek uit: *skrok-ja-rella*) in het Romeins.

Andere pizzabakkers gebruiken hun handen om het deeg te vormen en maken de bodem iets minder krokant en de korst luchtiger. Die *pizza classica* zit qua uiterlijk ergens tussen Napolitaans en *tonda Romana* in.

3. **AL TAGLIO (OF: IN TEGLIO, AL TRANCIO)** *Al taglio* betekent een (gesneden) stuk, net als *al trancio*. *In teglio* betekent op een bakplaat gebakken. De plaatpizza's liggen met hun toppings in de vitrines van de bakkerijen en gespecialiseerde pizzeria's op jou te wachten. Ter plekke wordt een stuk voor je afgesneden (of geknipt met een speciale pizzaschaar). Je geeft zelf aan hoe groot je jouw stuk wil hebben, je betaalt op gewicht. De stukken plaatpizza worden gezien als een lunchgerecht of snack en worden desgewenst ter plekke voor je opgewarmd. Ook deze pizzastijl vindt zijn oorsprong in Rome. Van de Romeinse maestro Gabriele Bonci leerden we dat je *al taglio* nog verder kan onderverdelen naar:

- **CROSTINO:** de mozzarella en andere ingrediënten worden samen met het deeg gebakken.
- **FARCITA:** je maakt twee delen deeg die je op elkaar legt en bakt. Na het bakken haal je de twee delen van elkaar en beleg je het onderste. Het tweede stuk gebakken deeg leg je op de toppings.
- **IMBOTTITA:** je maakt twee delen deeg. Je belegt één deel en daar leg je het tweede stuk ongebakken deeg op. Daarna bak je de pizza.

Stijl	Kenmerken	Rijstijd deeg	Hydratie	Gewicht deegbol	Bak-temperatuur	Enkele bekende pizzabakkers
Napolitaans	Niet groter dan 35 cm diameter Luipaardprint: donkere spikeltjes op de korst Luchtige rand van 1 tot 2 cm: de <i>cornicione</i> Deeg is zacht, pizza kan gevouwen gegeten worden Geen vetstof (olie) in het deeg	Minimaal 12 uur, maximaal 24 uur (omgevingstemperatuur)	56-63%	200 gram voor een pizza van 22-24 cm in diameter en 280 gram voor een diameter van 28-35 cm	60-90 seconden op circa 485°C (temperatuur in de oven). De temperatuur van de steen is circa 380°C tot 430°C	Enzo Coccia Franco Pepe Ciro Salvo Davide Civitiello Gino Sorbillo
Romeins / Classica	Krokante bodem en korst Dikte korst en bodem varieert Korst is minder breed en minder luchtig dan van de Napolitaanse pizza Deegroller toegestaan voor flinterdunne Tonda-stijl bodem Meestal olijfolie in het deeg	24-72 uur	53-60%	Circa 190-230 gram voor circa 33 cm pizza	Circa 2 tot 4 minuten baktijd ergens tussen 300°C en 400°C	Pier Daniele Seu Matteo & Salvatore Aloe Mirko Rizzo Jacopo Mercuro Luca Pezzetta
Al Taglio	Gebakken op een plaat Deeg is krokant van buiten en zacht en luchtig aan de binnenkant Deeg wordt gemaakt met hoge hydrataties	24-72 uur	70-80%	500 gram deeg voor een bakplaat van 30x30cm of 1,2 kg deeg voor een bakplaat van 60x40cm	Circa 15 tot 20 minuten baktijd op 220°C tot 250°C	Gabriele Bonci Angelo Iezzi Marco & Corrado Menchetti

NOG ENKELE ITALIAANSE VARIANTEN

- In het Italiaanse pizzalandschap is veel meer te vinden dan alleen de drie klassiekers:
4. **CANOTTO** Welgeteld is dit een pizza in de Napolitaanse stijl, maar dan met een nóg bredere en nóg luchtigere rand. Het deeg wordt gemaakt met een hoge hydratatie (80%) en met behulp van bloemsoorten met een hoog eiwitgehalte.

5. **ROTA 'E CARRETTO** Het 'wagenwiel' is een variant op de Napolitaanse pizza die royaal groot is in diameter: de pizza moet helemaal over de rand van het bord uitsteken. De rand is ook dunner dan bij de 'gewone' Napolitaanse pizza. Deze variant ontstond in Napels in het doolhof van de straten van de Decumanus, de meest noordelijke gelegen van de drie hoofdstraten van de stad.

6. **SICILIAANSE PIZZA** Een verzamelnaam waar verschillende pizza's mee bedoeld kunnen worden, waaronder de *sfincione* (een vrij dikke plaatpizza) of *pizzolo*. Voor *pizzolo* bak je een deegbodem die je vervolgens doormidden snijdt en belegt. Daarna dek je de toppings af met het bovenste stuk van het gebakken deeg. *Pizza Siciliana* duidt ook vaak op een combinatie van ingrediënten: ansjovis, kappertjes, olijven en oregano. En tot slot is er nog Siciliaans deeg (zie pagina 109), dat gemaakt wordt met een deel *semola* (griesmeel). Er zijn ook recepten waarbij het deeg volledig van semola wordt gemaakt.

7. **PIZZA A METRO / PIZZA ALLA PALA**
Een langgerekte pizza die, de naam zegt het al, wel een meter lang kan zijn. Het deeg wordt op een lange houten pizzaschep of plank gelegd en vervolgens belegd. De pizza wordt direct op de ovenvloer gebakken in hele diepe ovens. Het vraagt aardig wat vaardigheid van de pizzabakker om een meter deeg ongeschonden van de schep te krijgen.

8. **PIZZA GOURMET** Aanduiding voor pizza's die 'restaurantwaardig' zijn door de *haute cuisine*-manier van werken en het gebruik van luxe-ingrediënten als toppings. En ook vanwege de stijlvolle manier van opmaken.

9. **PIZZA CONTEMPORANEA** Sommige pizzabakkers zoals Renato Bosco laten zich niet vangen in één stijl. Ze vernieuwen traditionele deegvormen door te experimenteren met bloem- en meelsoorten, of door te werken met desem. Ze spelen met de manier van afbakken en de presentatie van hun pizza's. De scheidslijn tussen brood en pizza vraagt soms. Dikwijls krijgen dat soort creaties het stempel 'pizza gourmet', maar die aanduiding is niet bij alle pizzabakkers even geliefd. Ze spreken dan liever van *contemporanea*, om aan te geven dat hun pizza's evolueren, zowel qua bereiding van het deeg als in de keuze van grondstoffen, de manier van bakken en de presentatie.

10. **CANNOLO** Een ovale pizzabodem wordt belegd en vervolgens worden de twee lange zijden van de pizza over elkaar heen gevouwen, naar voorbeeld van het opgerolde Siciliaanse cannolokoekje.
11. **PIZZA FRITTA / MONTANARA** Gefrituurde pizza die op drie manieren bereid kan worden:
 1. Beleg de helft van een deegbodem en vouw de andere helft er overheen, zodat je een halve maan krijgt. Sluit de randen goed en frituur.
 2. Neem een niet al te zwaar pizzadeegbolletje en druk dat iets plat. Frituur tot het deeg goudbruin is en verdeel vervolgens wat tomatensaus, mozzarella, parmigiano en basilicum over het gefrituurde bolletje.
 3. Maak een reguliere ronde pizzabodem en frituur die. Draai eenmaal om tijdens het frituren. Na het frituren beleg je de bodem zoals je ook zou doen met een normale pizza. Deze variant heet *montanara*.

12. **CALZONE** Niet zozeer een stijl, maar eerder een vorm. Je belegt de helft van je pizza en vouwt daarna de andere helft van het deeg over de ingrediënten heen. Druk het deeg op de randen goed aan en bak de *calzone* op een wat lagere temperatuur of op een minder hete plek in de houtoven (in de buurt van de ovenmond). Omdat de ingrediënten opgesloten zitten tussen het deeg, duurt het iets langer om een *calzone* gaar te krijgen. Bij de *calzone aperto* (de open *calzone*) wordt het deeg dubbelgevouwen gebakken en de vulling na het bakken tussen het deeg gestopt. Bij de *ripieno* wordt de dubbelgevouwen calzone aan de bovenkant nog voorzien van toppings. Er is ook een variant waarbij het deeg voor ongeveer een derde wordt omgevouwen. De bovenzijde van de *calzone* en het onbedekte deegdeel worden voorzien van tomatensaus en mozzarella.

13. **PANZEROTTI** Gevulde, gefrituurde minipizza's die eruitzien als kleine calzones. *Panzerotti* komen in verschillende Italiaanse regio's voor en iedere regio heeft eigen variaties in het deeg en de vulling.
14. **PINSA** Het is een discussie waard of je pinsa (ook wel *pinsa Romana*) een aparte pizzastijl moet noemen. Pinsadeeg (zie pagina 112) wordt in ieder geval gemaakt van verschillende bloemsoorten, met veel water en een lange rijstijd. De vorm is vaak ovaal.
15. **FOCACCIA** Officieel geen pizza, maar wel verwant. Verschillende Italiaanse regio's hebben hun eigen variant, zoals de *focaccia Barese* en *Genovese*. In de serie focaccia-achtigen passen ook de Toscaanse *sciacciata* en de *pissa d'Andrea* uit Ligurië.
16. **PIZZA AL TEGAMINO** Deze pizzavariant uit Turijn is dik en luchtig en heeft een krokante bodem door het bakken in een met olie ingevette metalen pan. Deze pizza heeft iets weg van de *deep-dish* uit Chicago, maar is minder dik.
17. **TRAPIZZINO** Een samensmelting van *tramezzino*, een driehoekige Italiaanse sandwich, en pizza. Bedacht door de Romeinse pizzachef Stefano Callegari, die van zijn streetfood een heus merk maakte. Het deeg wordt bereid met desem, krijgt een lange rijstijd en wordt daarna knapperig gebakken en gevuld met Romeinse specialiteiten zoals *parmigiana di melanzane*.



STIJL: Al taglio / plaatpizza
BLOEM: 90% W400 (Manitoba) en 10% Integrale (volkoren)
DEEG: direct | 2% olie | 2% zout | 3% *criscito* | 0,2% droge gist
HYDRATATIE: 75%
RIJSTIJD: 36 uur, omgeving | 24 uur bulk, 12 uur opgebald
BAKTIJD: 15 minuten op 250 graden (elektrisch)
TOPPINGS: witte & rode ui, kruiden, peper, zout, olijfolie

