

SIMON GIACCOTTO

PIZZABIJBEL

VAN CAPRESE TOT MARGHERITA EN
VAN NAPOLETANA TOT QUATTRO FORMAGGI



CARRERA
culinair

7 VOORWOORD
10 HOE GEBRUIK IK DIT BOEK
12 GESCHIEDENIS VAN DE
PIZZA

16 SOORTEN PIZZA
20 BAKBENODIGDHEDEN
30 BASISINGREDIËNTEN
42 BAKBEGRIPPEN EN
-TECHNIËKEN



50 HOW-TO'S



100 BASISRECEPTEN



108 PIZZA KLASSIEK



**140 PIZZA
INTERNATIONAAL**



180 PIZZA VEGA



244 PIZZA VIS



280 PIZZA VLEES



336 PIZZOLO HARTIG



368 PIZZOLO ZOET



386 FOCACCIA



**408 BROOD VAN
RESTDEEG**

422 TROUBLESHOOTER
431 DANKWOORD
432 RECEPTENINDEX
440 REGISTER
447 ADRESSEN & LINKS



VOORWOORD

Het leven kan raar lopen. Op mijn 22ste begon ik een IT-bedrijf en nu – op mijn 37ste – heb ik een florerende pizzacatering en een eerste pizzaboek. Ik krijg dan ook vaak de vraag hoe dat zo gekomen is. Dat heeft alles te maken met nieuwsgierig zijn en openstaan voor andere mensen, culturen en ideeën, maar natuurlijk heeft het feit dat mijn vader een Siciliaan is mijn liefde voor pizza aangewakkerd.

Als IT-troubleshooter moest ik steeds op zoek naar de vraag waarom het probleem waarvoor ik ingeschakeld werd ontstaan was. Pas als je het waarom (de oorzaak) hebt gevonden, kun je het hoe (de oplossing) erbij gaan zoeken. Begin je bij het laatste, dan kun je de volgende dag weer terugkomen. Toen ik mij in het verlengde daarvan ging afvragen waaróm de pizza in Italië toch zoveel lekkerder is dan in Nederland, kon ik niet vermoeden dat daar zo'n enorme theorie achter zat. Niet lang na de aanschaf van de eerste houtoven werden de resultaten beter, maar echt grip kreeg ik er niet op. Het is een proces geweest van trial-and-error, nog meer waarom-vragen en eindeloze baksessies tot ik het maken van de echte, Italiaanse pizza onder de knie had.

Tijdens die baksessies nodigde ik vrienden en familie uit om te proeven. Zij waren steevast enthousiast en al snel kwam de vraag of ik op een verjaardagsfeest wilde bakken. Omdat ik mij met mijn IT-bedrijf niet bepaald verveelde, bedacht ik dat het een betaalde activiteit moest worden in de vorm van een cateringbedrijf genaamd Viva la Pizza. Als ik doordeweeks een opdracht kreeg, draaide mijn personeel het IT-bedrijf en ging ik met vader, broer of vriendin mensen blij maken met écht goede pizza's uit de houtoven, op locatie gebakken. Dat was destijds een uniek concept met slechts een paar concullega's.

Inmiddels ben ik negen jaar verder en is het alweer vijf jaar geleden dat ik mijn IT-bedrijf verkocht om me volledig te storten op de pizzacatering. Sindsdien is het bedrijf gegroeid als kool. In het hoogseizoen werken we met ruim twintig *pizzaioli* en hebben we genoeg ovens en ander materieel om op zeven plaatsen tegelijkertijd pizza's te bakken. Een uitgekiend businessplan? Nee. Passie, nieuwsgierigheid en openstaan voor kansen. Dan word je vanzelf gevraagd om een pizzaboek te schrijven.

Inmiddels bestaat mijn missie niet alleen meer uit het bakken van fantastische pizza's, maar wil ik mijn kennis ook overdragen aan jullie, de consument. Want als de consument kritischer wordt, gaat de kwaliteit van de pizza in Nederland omhoog! Dit doe ik door het verzorgen van workshops en cursussen, waarbij ik mijn kennis kan overdragen aan andere enthousiastelingen. Nu is daar *Pizzabijbel* aan toegevoegd. Apetrots ben ik erop!

Het is nu aan jullie. Lees de theorie goed door en ga aan de slag. Het beste resultaat krijg je niet direct de eerste keer. Houd vol, blijf je afvragen 'waarom' en verbeter jezelf!

Simon Giaccotto



HOE GEBRUIK IK DIT BOEK

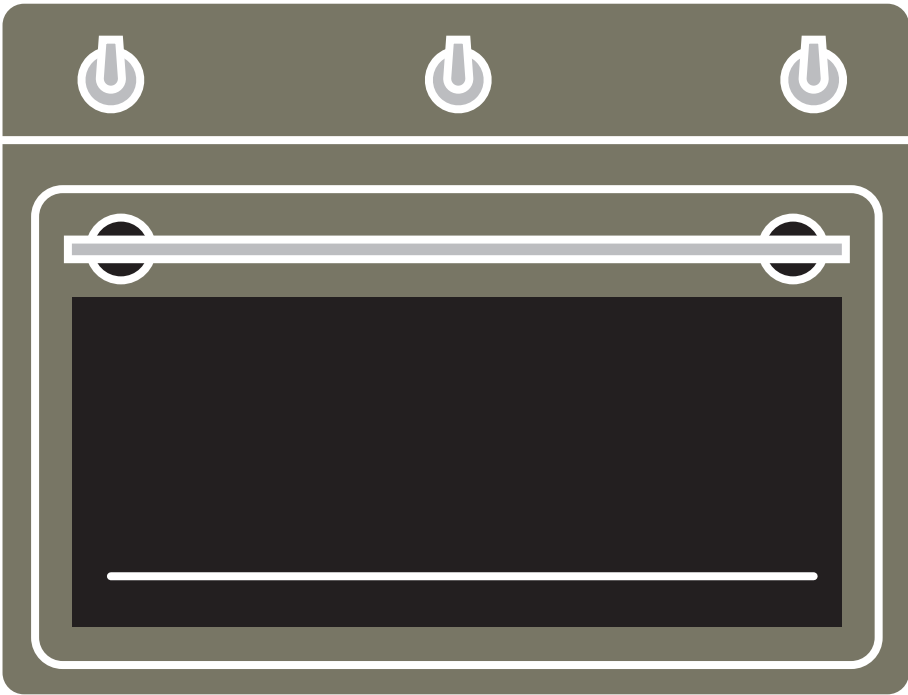
Met *Pizzabijbel* wil ik laten zien hoe je zelf overheerlijke Italiaanse pizza's kunt bakken. Je leert eerst de basis van het pizzabakken. Vervolgens kun je zelf aan de slag, op zoek naar je eigen ultieme smaakcombinaties.

Eerst duik ik kort in de geschiedenis van de pizza, waarna ik een aantal verschillende soorten pizza bespreek. Er zijn ontzettend veel soorten pizza, maar ik beperk me hoofdzakelijk tot de Italiaanse pizza. Ook laat ik zien welke tools handig zijn als je pizza gaat maken en welke ingrediënten onmisbaar zijn voor een goede pizza. Tot slot leg ik de belangrijkste bakbegrippen en -technieken voor het maken van pizza uit.

In het hoofdstuk **How-to's** laat ik stap voor stap de belangrijkste technieken voor het maken van pizza zien. In de recepten verwijs ik steeds naar deze how-to's als extra uitleg. Ga je bijvoorbeeld een pizzolo maken, pak dan ook even de how-to 'Pizzolo maken' erbij. Zo kan het eigenlijk niet mislukken.

Het hoofdstuk **Basisrecepten** bevat verschillende recepten voor het maken van pizzadeeg en pizzasaus. Kies hier een recept voor pizzadeeg – van deeg met een lange rijstijd tot deeg dat in *no time* klaar is – en pizzasaus voordat je met de pizzarecepten aan de slag gaat.

Vervolgens vind je meer dan genoeg pizzarecepten ter inspiratie. Het hoofdstuk **Pizza klassiek** bevat echte klassiekers die je bij vrijwel iedere pizzeria op de menukaart aantreft. Voor het hoofdstuk **Pizza internationaal** heb ik me laten inspireren door de wereldkeuken. Van Indonesische rendang tot oer-Hollandse boerenkoolstamppot. **Pizza vega** bevat vegetarische recepten, in **Pizza vis** staat vis centraal en in **Pizza vlees** krijgt vlees de hoofdrol.



Gewone oven

Met een gewone oven, zoals we die in de meeste keukens thuis vinden, kun je ook goede pizza's bakken. Het is dan wel van essentieel belang dat je een pizzasteen gebruikt. Daarmee wordt de baktijd behoorlijk verkort en dat komt de kwaliteit ten goede. Laat de pizzasteen lang opwarmen op de hoogste temperatuur, het liefst een dik uur op 250 °C of hoger bij een steendikte van 2 centimeter of meer. Het spreekt voor zich dat je een pizzaschep nodig hebt om je pizza op deze hete steen te krijgen.

In je eigen keuken beschik je waarschijnlijk over een heteluchtoven of een conventionele oven. Voor het bakken van pizza en focaccia is een conventionele oven het beste. Dit type oven zorgt voor onderwarmte en bovenwarmte, zonder ventilator. Pizza's bak je thuis altijd op een zo hoog mogelijke temperatuur. Bij focaccia's ligt dat anders en staan de temperaturen bij het recept vermeld. Alle focaccia's zijn getest in mijn eigen heteluchtoven. De genoemde temperaturen zijn hierop afgestemd. Heb je een conventionele oven, dan moet je de temperatuur met 10% verhogen om hetzelfde resultaat te krijgen.

PIZZA'S BAKKEN IN EEN HOUTOVEN

JE OVEN IS OP TEMPERATUUR (MINIMAAL 350 °C) EN JE HOUT VLAMT GOED, MAAR ZEKER NIET TE WILD. NU KUN JE DE PIZZA GAAN BAKKEN. WEES JE ERVAN BEWUST DAT ER IN DE OVEN VERSCHILLENDE TEMPERATUURGEBIEDEN ZIJN. DICHT BIJ HET VUUR IS DE HITTE HET MEEST INTENS, DICHT BIJ DE OPENING HET MINST. MAAK HIER GEBRUIK VAN TIJDENS HET BAKKEN, MAAR PROBEER VOOR EEN GELIJKMATIG BAKRESULTAAT WEL DE PIZZA OP DEZELFDE PLAATS TE HOUDEN. UITERAARD MOET DE PIZZA TUSSENDOOR MEERDERE KEREN GEDRAAID WORDEN.



1 Schep de pizza van het werkblad en probeer zo min mogelijk bloem mee te nemen. Controleer of de pizza niet plakt op de schep.



3 Voeg de bloem toe en strooi de gist erover. Zet de machine in de eerste versnelling.



4 Na 2 minuten zijn de ingrediënten gevormd tot een deeg en voeg je de eventuele olie beetje bij beetje toe. Zet de versnelling 1 stand hoger en kneed nog 10 minuten verder. Haal tussendoor 1 of 2 keer het deeg van de haak en start de machine opnieuw. Zo voorkom je dat het deeg boven op de haak geen kneeding krijgt.



5 Wrijf je werkblad in met een heel dun laagje olie en stort het deeg vanuit de mixer hierop.



6 Breng het deeg in de vorm van een bol op spanning (zie bladzijde 69).



7 Leg de deegbol met de sluiting naar beneden in een kom om te laten rijzen. Zorg ervoor dat de kom is ingevet met een dun laagje olie en groot genoeg is. Laat het deeg 1,5 uur afgedekt rijzen bij kamertemperatuur.

BASISPIZZADEEG, LANGE RIJSTIJD



DIT IS HET DEEGRECEPT DAT IK VRIJWEL ALTIJD GEBRUIK VOOR MIJN PIZZA'S. JE HEBT HIERVOOR EEN STERKE BLOEM NODIG EN EEN LANGE RIJSTIJD IN DE KOELKAST. HET RESULTAAT IS EEN LUCHTIGE, KROKANTE BODEM.

DE DEEGRECEPTEN WORDEN ALTIJD WEERGEGEVEN IN PROCENTEN. DIT NOEMEN WE BAKKERSPERCENTAGES. DAARBIJ GAAN WE ALTIJD UIT VAN HET GEWICHT VAN DE BLOEM. DIE WORDT OP 100% GEZET. DE ANDERE INGREDIËNTEN ZIJN DUS IN GEWICHT EEN PERCENTAGE VAN DE BLOEM. DUS 53% WATER IS BIJ 1 KILOGRAM BLOEM 530 GRAM.

MAAR HOEVEEL PIZZABOLLEN GAAN ER UIT 1 KILOGRAM BLOEM? DAARVOOR BEPAAL JE EERST HET GEWICHT VAN JE BOL, BIJVOORBEELD 200 GRAM. DIE 200 GRAM BESTAAT UIT BLOEM, WATER, GIST, ZOUT EN OLIE. TEL ALLE PROCENTEN VAN HET RECEPT BIJ ELKAAR OP. IN DIT GEVAL IS DAT 157,5%. NU DEEL JE DE 200 GRAM DOOR 157,5 EN VERMENIGVULDIG JE HET MET 100 (HET PERCENTAGE VAN DE BLOEM). JE KOMT OP 126,98 GRAM BLOEM PER PIZZABOL. UIT 1 KILOGRAM GAAN BIJ DIT RECEPT DUS BIJNA 8 BOLLEN.

- 1** Kneed het deeg 6 minuten in de mixer of met de hand (zie bladzijde 65).
- 2** Laat het 10 minuten rusten en verdeel het in porties van 200 gram.
- 3** Bol het deeg op (zie bladzijde 69) en laat het minimaal 20 uur in de koeling rusten.
- 4** Haal het deeg uit de koeling en laat het 3 tot 4 uur rijzen bij kamertemperatuur.

SOORT BLOEM

- W300 of sterker

RIJSTIJD

- 24 uur of langer
- bloem: 100%
- koud water: 53%
- zout: 2%
- olie: 2%
- gedroogde instantgist: 0,5%

Tip

Heb je in je koelkast geen ruimte om meerdere deegbollen apart te laten rusten? Vorm dan al het deeg tot één bol en laat het bijvoorbeeld in een plastic zak rijpen in de koelkast. Verdeel het de volgende dag pas in porties en bol het op. Laat het buiten de koeling rijzen.



MARGHERITA



DEZE PIZZA IS DE MOEDER DER PIZZA'S. HET CONCEPT IS SIMPEL: DE KLEUREN VAN DE ITALIAANSE VLAG VERTAALD NAAR INGREDIËNTEN. ROOD VAN DE TOMATENSAUS, WIT VAN DE MOZZARELLA EN GROEN VAN HET BASILICUM. TIJDENS PIZZABAKWEDSTRIJDEN IS DEZE PIZZA EEN VERPLICHT ONDERDEEL. VANWEGE DE EENVOUD IS DE KWALITEIT VAN DE INGREDIËNTEN EXTRA BELANGRIJK.

1 Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

2 Bestuif het werkblad ruim met maismeel en leg de deegbol erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 73. Haal de pizza van het werkblad om het maismeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm.

3 Schep alle saus in het midden van de pizza en gebruik de sauslepel om de tomatensaus met ronde bewegingen van het midden naar de buitenkant van de pizza te verdelen. Houd 1 centimeter vrij van saus.

4 Verdeel de mozzarella over de pizza. Breng de pizza op smaak met een snufje fleur de sel.

5 Pak de pizza met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizza in 4 tot 7 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 2 tot 3 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de pizza meerdere malen voor een egale kleur.

VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

VOOR DE SAUS

- 70 g Napolitaanse pizzasaus (zie blz. 107)

VOOR DE TOPPING

- 80 g verse mozzarella, gestript en uitgelekt
- 5 verse basilicumblaadjes
- fleur de sel

6 Schep de pizza uit de oven, scheur de basilicumblaadjes in tweeën en verdeel ze over de pizza. Snijd de pizza op een houten plank.

PIZZA MEXICANO



DEZE HEERLIJKE PIZZA KUN JE MAKEN MET RUND- VLEES, MAAR OOK MET KIP.

1 Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

2 Meng de ingrediënten voor de mexicano en laat het 30 minuten staan.

3 Bestuif het werkblad ruim met maismeel en leg het deeg erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 73. Haal de pizza van het werkblad om het maismeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm.

4 Verdeel de ingrediënten over de pizza.

5 Pak de pizza met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizza in 4 tot 7 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 2 tot 3 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de pizza meerdere malen voor een egale kleur.

6 Schep de pizza uit de oven en snijd hem op een houten plank.

VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

VOOR DE TOPPING

- 200 g mexicano

VOOR DE MEXICANO

- 120 g rundvlees, in kleine stukjes
- 18 g zoete paprika, in kleine blokjes
- 18 g gele paprika, in kleine blokjes
- 18 g groene paprika, in kleine blokjes
- 7 g champignons, in dunne plakjes
- 12 g appelazijn
- ½ tl peper
- ½ tl zout
- ½ tl knoflookpeper
- ½ tl gemalen koriander
- 12 g olijfolie





GROENTEPIZZA



DEZE GEZONDE PIZZA IS EENVOUDIG TE MAKEN. SNIJD ALLE INGREDIËNTEN DUN ZODAT ZE TIJDENS HET BAKKEN GAAR WORDEN. MEERDERE KLEUREN PAPRIKA MAKEN DE PIZZA NOG MOOIER.

1 Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

2 Bestuif het werkblad ruim met fijn maismeel en leg de deegbol erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 73. Haal de pizza van het werkblad om het maismeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm.

3 Schep alle saus in het midden van de pizza en gebruik de sauslepel om de tomatensaus met ronde bewegingen van het midden naar de buitenkant van de pizza te verdelen. Houd 1 centimeter vrij van saus.

4 Verdeel de geraspte kaas, paprika, champignons, ui en cherrytomaatjes over de pizza.

5 Pak de pizza met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizza in 4 tot 7 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 2 tot 3 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de pizza meerdere malen voor een egale kleur.

6 Schep de pizza uit de oven en snijd hem op een houten plank.

VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

VOOR DE SAUS

- 50 g tomatensaus (zie blz. 107)

VOOR DE TOPPING

- 60 g gedroogde mozzarella, geraspt
- ¼ paprika, in dunne plakjes
- 3 kleine champignons, in dunne plakjes
- ½ kleine rode ui, in dunne ringen
- 4 cherrytomaatjes, in kwarten

ly Catch

1ST APRIL 2014



ords-ach

How many Fish

on and Egg Ice Cream
original and with the
this recipe
Restaurant in Bray. Two different
of bacon are infused in custard and then
en in liquid nitrogen.

Sausage and Mash Ice Cream Cones?

Cream this makes Sausage
a real winner.
contains

5. Brussel Sprout Ice Cream
Perhaps inspired by Heston Blumenthal, the
Vivat Bacchus restaurant in London B&L
devised this for a Christmas menu
with a turkey belly and cranberry
proves you can
you eat

Produced in the UK using recycled paper

PIZZA MET TONIJN, CHERRY-TOMATJES EN ROZEMARIJN



TONIJN MET ROZEMARIJN IS VERRASSEND LEKKER.

1 Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

2 Bestuif het werkblad ruim met maismeel en leg het deeg erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 73. Haal de pizza van het werkblad om het maismeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm.

3 Verdeel de mozzarella over de pizza. Verdeel vervolgens de uitgelekte tonijn en de cherrytomaatjes over de pizza. Pluk de naalden van het takje rozemarijn en verdeel ze over de pizza. Breng de pizza op smaak met fleur de sel.

4 Pak de pizza met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizza in 4 tot 7 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 2 tot 3 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de pizza meerdere malen voor een egale kleur.

5 Schep de pizza uit de oven en snijd hem op een houten plank.

VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

VOOR DE TOPPING

- 80 g verse mozzarella, gestript en uitgelekt
- 115 g tonijn op olie
- 6 cherrytomaatjes, in kwarten
- ½ takje rozemarijn
- fleur de sel

PIZZA MET RAUWE HAM EN GEITENKAAS



VOOR DEZE PIZZA GEBRUIKEN WE GEEN DURE ITALIAANSE HAM, WANT WE GAAN DE HAM MEE-BAKKEN. GEBRUIK BIJVOORBEELD COBURGERHAM.

1 Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

2 Bestuif het werkblad ruim met fijn maismeel en leg de deegbol erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 73. Haal de pizza van het werkblad om het maismeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm.

3 Schep alle saus in het midden van de pizza en gebruik de sauslepel om de tomatensaus met ronde bewegingen van het midden naar de buitenkant van de pizza te verdelen. Houd 1 centimeter vrij van saus.

4 Verdeel de geraspte kaas en Coburgerham over de pizza. Verkruimel de geitenkaas over de ham.

5 Pak de pizza met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizza in 4 tot 7 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 2 tot 3 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de pizza meerdere malen voor een egale kleur.

VOOR HET DEEG

- 200 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

VOOR DE SAUS

- 60 g tomatensaus (zie blz. 107)

VOOR DE TOPPING

- 60 g gedroogde mozzarella, geraspt
- 50 g Coburgerham
- 40 g zachte geitenkaas

6 Schep de pizza uit de oven en snijd hem op een houten plank.





ZOETE PIZZOLO MET RICOTTA, VERSE VIJGEN EN HONING



1 Verwarm de gas-/elektrische oven voor op 250 °C of de houtoven op 350 °C. Gebruik bij een gas-/elektrische oven een pizzasteen (zie bladzijde 60).

2 Meng de ricotta en de honing.

3 Bestuif het werkblad ruim met maismeel en leg het deeg erop. Vorm de pizzabodem zoals beschreven op bladzijde 89.

4 Bewerk het deeg zoals beschreven in stap 3 en 4 op bladzijde 90. Bak de pizzolo half af in 2 tot 4 minuten in een gas-/elektrische oven of 1 tot 1½ minuut in een houtoven.

5 Snijd de pizzolo open. Strijk het mengsel van ricotta en honing met een paletmes uit over de bodem en verdeel de vijgen erover. Plaats de bovenkant van de pizzolo terug.

6 Pak de pizzolo met de pizzaschep op en plaats hem in de oven. Zorg er bij een gas-/elektrische oven voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizzolo in 2 tot 5 minuten af in een gas-/elektrische oven of in 1 tot 2 minuten in een houtoven. Draai bij gebruik van een houtoven de pizza meerdere malen voor een egale kleur.

7 Schep de pizzolo uit de oven, snijd hem op een houten plank en bestrooi eventueel royaal met poedersuiker. Decoreer de pizzolo met honing.

VOOR HET DEEG

- 300 g pizzadeeg (zie blz. 102-106)

VOOR DE TOPPING

- 60 g ricotta
- 60 g honing, plus extra ter garnering
- 4 verse vijgen, in plakjes