



INHOUD

INLEIDING

ingrediënten	4
pizzadeeg	6
bewerken en bakken	8

DE KLASSIEKERS

margherita	10
bufala	12
uit het zuiden	14
met champignons, ham en olijven	16
calzone	18
met parmaham en rucola	20
half kaas, half geitenkaas	22
met pittige salami en groene paprika	24
witte pizza met bresaola	26
pissaladière	28
met brie en rucola	30
focaccia met olijven en rozemarijn	32
panzerotti uit de oven	34

GROENTEPITZA'S

met geroosterde groenten	36
met aubergine en ricotta	38
met courgette en pesto	40
met artisjokken	42
helemaal groen	44
snijbiet-spinaziepizzaatjes	46

SPECIALS

met eekhoorntjesbrood en truffelroom	48
met fourme d'Ambert, peren en hazelnoten	50
met flespompoe	52
met lardo di Colonnata	54
met andijvie gevuld	56
met radicchio en gorgonzola	58
zwarte pizza met mosselen	60
met ouderwetse groenten	62
panzerotti fritti	64
pizzette fritte	66
farinata	68
met chocolade-hazelnootpasta	70

HALF KAAS, HALF GEITENKAAS

4 FRANSE KAZEN

VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 240 °C, boven- en onderwarmte.

Verwijder de korst van alle kaas.

Rasp de tomme de Savoie en de tomme de chèvre grof.

Snijd de comté in reepjes, en de saint-nectaire en de geitenkaas in dunne plakjes.

OPMAKEN EN BAKKEN

Spreid de helft van het deeg met je vingers uit (zie p. 8)

en leg dit deeg op een met olie ingevette bakplaat.

Verdeel de tomme de Savoie over de ene helft van het deeg (de 'koeienkant')

en de tomme de chèvre over de andere helft (de 'geitenkant').

Zet de pizza 8 minuten onder in de oven en haal hem er weer uit. Voeg bij de 'koeienkant'

(tomme de Savoie) op een kwart van het deeg plakjes comté toe en op het andere

kwart plakjes saint-nectaire. Doe op een kwart van de 'geitenkant' (tomme de chèvre)

de verbrokkelde roquefort en op het andere kwart de dunne plakjes geitenkaas.

Verdeel de in tweeën gesneden druiven over de gehele pizza. Zet nog eens 6-7 minuten

in het midden van de oven. De randen van het deeg moeten mooi bruin zijn.

Herhaal dit alles met het tweede stuk deeg.

voor 4-6 personen

voorbereidingstijd 30 minuten + de rusttijd van het deeg

baktijd 15 minuten

deeg

1 portie pizzadeeg (zie p. 6)
in 2 stukken

beleg

120 g tomme de Savoie

120 g tomme de chèvre

80 g comté

80 g saint-nectaire

80 g roquefort

80 g halfgerijpte geitenkaas

1 bakje verschillende druiven



Bij deze heerlijke pizza is het erg leuk om smaken te combineren. Iedereen kan door de keuze van de kaas de smaak van zijn eigen regio inbrengen: als ik Italiaanse smaken tekort kom, gebruik ik mozzarella, taleggio, gorgonzola, gerookte scamorza of stracchino!



HELEMAAL GROEN

VAN GREENPIZZ

Voor de biologische pizzeria GreenPizz was het een uitdaging om de pizza uit de hoek van de slechte eetgewoontes te halen. Deeg op basis van volkoren- en speltbloem maakt de pizza's van GreenPizz heel licht verteerbaar.

DEEG

Maak deeg zoals aangegeven op p. 6 ('langzaam' deeg) en laat het 24 uur op een koele plek rusten. Haal het deeg 20 minuten voordat je het gaat bewerken tevoorschijn. Verdeel het in 2 porties.

SAUS

Snijdt de ui en de courgettes in dunne plakjes. Bak deze 5 minuten op heel zacht vuur in de olijfolie totdat ze doorzichtig zijn en doe er zout en peper bij. Voeg zoveel water toe dat de groenten ermee bedekt zijn en laat 30 minuten zachtjes koken. Laat afkoelen. Leg de basilicum en de peterselie 2 minuten in kokend zout water en spoel onder koud water af. Meng de groenten in de keukenmachine met de kruiden tot een saus en zet 1 uur koel weg.

BELEG

Meng het citroensap en de olijfolie door elkaar. Leg de peultjes 4 minuten in kokend zout water. Spoel

koud af en laat uitlekken. Was de slablaadjes. Snipper de lente-uitjes en snijd de kruiden fijn.

OPMAKEN

Verwarm de oven voor op 250 °C. Spreid een stuk van het deeg met je vingers uit (zie p. 8). Leg dit deeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de saus, de lente-uitjes en de spinazieblaadjes eroverheen en besprenkel met olijfolie.

BAKKEN

Zet de pizza 10-15 minuten in de oven. Garneer de pizza, als hij uit de oven is gehaald, met hoopjes ricotta. Voeg de rucola toe, de kruiden, de peultjes en wat fijn zeezout. Breng op smaak met olijfolie en citroensap. Herhaal dit alles met het andere stuk deeg.

*voor 6 personen - voorbereidingstijd
1 uur - rusttijd van het deeg 24 uur
baktijd 30 minuten (saus) + 10-15
minuten*

beleg

2 lente-uitjes, 100 g jonge
spinazieblaadjes, 100 g
rucola, 100 g peultjes, het sap van
1 citroen, 1 dl olijfolie, 1/2 bosje
basilicum, 1/2 bosje peterselie,
250 g ricotta, fijn zeezout

saus

1 ui, 2 courgettes,
1/2 bosje basilicum,
1/2 bosje peterselie, zout, peper,
1 eetlepel olijfolie



deeg van greenpizz

250 g professionele 'pizzabloem'

200 g volkorenbloem

200 g speltbloem

5 dl koud water, 6 g verse

bakkersgist, 2 eetlepels olijfolie,

25 g fijn zout



RADICCHIO EN GORGONZOLA

VAN PIZZA E FICHI

In Rome worden pizza's op lange houten spaden klaargemaakt en dan in de oven geschoven. Chiara en Emanuele uit Rome hebben deze kunst geïntroduceerd bij Pizza e fichi, hun restaurantje in Parijs. Daar maken ze hun 'pizza per meter': fantastische pizza's van meer dan anderhalve meter lang.

DEEG

Maak het deeg zoals beschreven op p. 6 ('langzaam' deeg). Laat ten minste 24 uur in het koudste deel van de koelkast (4 °C) rijzen. Haal het deeg ten minste 1 uur voor het bewerken uit de koelkast. Vorm er 2 bollen van en laat afgedekt in een met olie ingevette schaal rijzen.

OPMAKEN EN BAKKEN

Verwarm de oven voor op 250 °C, boven- en onderwarmte. Bestuif het werkblad met griesmeel van durum-tarwe en spreid 1 stuk van het deeg met je handen uit. Leg dit deeg op een met olie ingevette bakplaat. Verdeel de goed uitgelekte

en in stukjes gesneden mozzarella eroverheen en zet de pizza onder in de oven. Voeg halverwege de baktijd de in reepjes gesneden radicchio toe en zet de pizza nu in het midden van de oven. Leg blokjes gorgonzola op de pizza als hij uit de oven is gehaald en bestrooi met gepelde walnoten. Giet er een scheutje olijfolie overheen, strooi er 2 snufjes fijn zeezout over en peper uit de molen naar smaak. Herhaal dit alles met het tweede stuk deeg.

TIP VAN EMANUELE

'Deeg dat een rusttijd heeft gehad tussen de 24 en 48 uur, is krokant en licht...'

*voor 8-10 personen - voorbereidingstijd 30 minuten + 24 uur rusttijd
van het deeg - baktijd 15-20 minuten*

deeg van Pizza e fichi

700 g professionele 'pizzabloem'

3,5 g droge bakkersgist of
10 g verse gist

4,75 dl koud water, **1 eetlepel**
olijfolie, **20 g** zout

beleg

200 g mozzarella

2 middelgrote kroppen rode sla
(radicchio)

200 g gorgonzola

1 handje gepelde walnoten
fijn zeezout, peper uit de molen



