

Colofon

Tra Mare e Farina

Een reis langs de pizza's van Italië

Evelyn Feliz German

Eerste editie

© Evelyn Feliz German, 2026

Alle rechten voorbehouden.

Geen enkel deel van deze uitgave mag worden
verveelvoudigd of verspreid zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de auteur, behalve waar
dit wettelijk is toegestaan.

Inhoudsopgave

Inleiding

1. Napolitaans pizzadeeg

Wat heb je nodig?

Napolitaans pizzadeeg recept -----	7
De bloem -----	7
Hoeveelheid gist -----	8
Bereiding -----	8
Deegbollen vormen -----	9
Het deeg uitrekken -----	9
Vormen en bakken in een thuisoven -----	11

2. Tomatensaus

Mijn tomatensaus recept -----	14
-------------------------------	----

3. De hartige pizza's

Margherita -----	17
Montanara -----	18
Misilese -----	19
Montagnola -----	20
Cucuzza -----	22
Rustica del Borgo -----	23
Etna -----	24
Malamor -----	25
A Carbonara -----	27
Sperlinga -----	28
Marinata Pizza My Way -----	29
Luke -----	31
Elvis -----	32
Floris -----	33
Pizza Normana -----	35
Ortolana -----	36

4. Een glutenvrije optie

Glutenvrije pizzabodem	39
------------------------------	----

5. Pizza's met een groentebodem

Groentebodem van bloemkool	41
----------------------------------	----

Verde Mediterranea	43
--------------------------	----

Zucca e Stracciatella	44
-----------------------------	----

Melanzana e Grana	45
-------------------------	----

6. Zoete pizza's

Baccio di Nutella.....	48
------------------------	----

Amore al Fondente.....	49
------------------------	----

Fichi e Brie	51
--------------------	----

Pere e Nocciole	52
-----------------------	----

Mela e Cannella	53
-----------------------	----

7. Laatste tips

Deeg bewaren	54
--------------------	----

Ingrediënten bewaren	54
----------------------------	----

Pizza opnieuw opwarmen	54
------------------------------	----

Veelgemaakte fouten	55
---------------------------	----

Het belangrijkste	56
-------------------------	----

Allergenen	57
------------------	----

Dankwoord	58
-----------------	----

TRA MARE E FARINA

Een reis langs de pizza's van Italië

Inleiding

Ik heb drie jaar professioneel koken gestudeerd en heb daarna negen 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 kennigemaakt 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

I. Napolitaans pizzadeeg

Napolitaans pizzadeeg is eenvoudig en bestaat uit slechts een paar ingrediënten.

Een goed Napolitaans pizzadeeg bestaat uit bloem, water, zout en gist. Er komt geen olie en geen suiker in het deeg. Het belangrijkste zijn een geschikte bloem, de juiste verhoudingen en voldoende tijd voor de fermentatie.

