



Adrien Billiet

PUUR PIZZA

origineel | lekker | makkelijk

stichting
kunstboek

Adrien Billiet

PUUR PIZZA

origineel | lekker | makkelijk

stichting
kunstboek

Inhoud

Woord vooraf	5	Basissausen	29
Een korte geschiedenis van pizza	6	Basistomatensaus	31
De basis	8	Kruidige tomatensaus	33
Van tarwe tot bloem	8	Spread van artisjok	34
Water en hydratatie	10	Spread van butternut	36
Gisten, zuurdesems en zout	10	Pesto van erwten	39
Kneden en elasticiteit	11	Kaviaar van aubergine	41
Kneden van A tot Z	12	Spread van rode biet	42
Het rijspoces	15	Vonken Secret Sauce	44
Deeg uitduwen	16	Traditionele pizza's	47
De chemie van het bakproces	18	Marinara	49
Het gebruik van de juiste (hout)oven	19	Pizza aglio e olio (of lookbroodjes)	51
Pizza's inschuiven en draaien	20	Margherita	53
Soorten pizza	21	Focaccia	54
Verschillende degen	22	4 Stagioni of Capricciosa	57
Quick & dirty pizzadeeg	22	Napoli (en alla Napoletana)	59
Volkoren deeg (mijn favoriet)	23	Ortolana (en verdure of vegetariana)	61
Napolitaanse pizzadeeg	24	Opgebouwde pizza: Calzone	62
Zuurdesemdeeg	26	4 Formaggi	65
Focacciadeeg 'alla Lorenzo'	27	Bianca con lardo di Colonnata	66
Glutenvrij pizzadeeg	28	Emiliana con prosciutto di Parma	69
		Emiliana con Mortadella	71
		Pesto Genovese	72
		Bufalina met gele kerstomaat	75
		Broccoli e salsiccia	77

Adrien's funky pizza's	79	Pizza's uit de wereld	105
Pizza met ricotta en vijgen	81	Detroit-style Pepperoni Pizza	107
Pizza met kaviaar van aubergine en lamsworst	83	Vegan en glutenvrije pizza	109
Pizza met groene aspergetips	85	Tarte flambée of flammkuchen	111
Pizza met butternut, rode ajuin en nduja	86	Stromboli Philadelphia	112
Pizza met citroen en burrata	89	Turkse pizza	115
Pizza met crème van rode biet en feta	91	Dessertpizza's	117
Wilde broccoli, pesto van erwten en parmezaanschilfers	92	Choco-banaan	119
Honing, kervel en geitenkaas	95	S'mores chocopizza	121
Pizza dal Belgio, Brusselse spruiten en spek	97	Strawberry fields	122
Pizza met artisjok, gedroogde kerstomaat en herfstpaddenstoelen	98	Appelcrumble met braambessen	124
Pizza met ansjovis, bloemen van courgette, olijven en basilicum	101	Over de auteur	126
Pizza Margot	102	Dankwoord	126
		Colofon	128



Woord vooraf

Eenvoudig, eerlijk en voedzaam. Dat is waar pizza voor staat. Eenvoudig, omdat pizza relatief gemakkelijk te maken is met slechts enkele ingrediënten. Eerlijk, omdat het van oudsher een gerecht was voor de gewone bevolking die op deze manier overschotjes wist op te waarderen tot een smakelijk nieuw gerecht. En voedzaam: pizza bevat veel eiwitten en calorieën, en ook qua samenstelling kan je heel wat richtingen uitgaan, van smaakvolle groenten tot sterke kazen, verse kruiden of fijne vleeswaren.

Als er één iets is dat ik heb geleerd tijdens mijn tijd in Italië en van de vele chefs en families met wie ik samen heb gekookt, is het dat er niet zoiets is als dé juiste manier om pizza te maken. Niks staat gebeiteld in steen, wat de pizzapuristen ook mogen beweren. Er is niet één heilig recept voor het deeg of voor de saus. Koken is een traditie vol dynamiek die leeft bij families, in restaurants, koksscholen en kookclubs. Het is vooral de eigen creatieve toets van elk van die gemeenschappen waar het om draait, en dat is meteen ook de reden waarom er

zo'n rijke culinaire verscheidenheid bestaat. De Romaanse pizza is erg verschillend van de Napolitaanse, en zelfs onder de Napolitaanse pizza's heb je tientallen variaties en recepten waar lokale pizzaiolo's bij zweren. Die verscheidenheid leert ons dat dé juiste manier van werken deze is waar jij van houdt: met meer of minder tomaat, volkoren of gewone bloem, met of zonder kaas, en alle mogelijk denkbare combinaties van toppings.

Dit boek geeft je niet het heilige recept voor pizza, maar biedt een reeks aan basistechnieken, tips en recepten die je op weg helpen om de pizza te maken waar jij helemaal gek van bent. En hoewel er niet één juist recept bestaat, kunnen we gelukkig terugvallen op de rijke pizzatraditie waar inmiddels de hele wereld van in de ban is. Soms moet ook herinnerd worden aan een belangrijke Italiaanse les: *less is more*. Hoe verleidelijk het ook is om alles wat je lekker vindt te combineren, het is dikwijls beter om zo minimalistisch mogelijk te werk te gaan, zodat de pure smaken van de ingrediënten *bovendrijven* in plaats van *verdrinken*.

Adrien Billiet



KNEDEN VAN A TOT Z

Er zijn vele manieren om degen goed te kneden. Ook met keukenrobots kan je mooie resultaten bekomen, zolang je maar een lage (trage) stand gebruikt. De vuistregel zegt dat wie kneedt met de hand, zeker 12-15 minuten moet doorkneden. Gebruik je een keukenrobot op lage stand, dan volstaan 8 minuten.

De beste kneedtechniek met de hand gaat als volgt:

1. Wanneer de ingrediënten worden samengevoegd is het deeg nog in een natte fase. Houd steeds je beste hand klaar voor het vuile werk: het mengen van de ingrediënten en het starten met kneden door de vingers telkens toe te knijpen in de waterbloem massa. Houd je andere hand steeds netjes: deze komt van pas om ofwel de kom vast te houden tijdens het kneden (tenzij je op een werkvlak werkt), of om ingrediënten toe te voegen.
2. Na enkele minuten zal de bloem een groot deel van het water hebben opgenomen en zal je merken dat het deeg begint te verzadigen. Dit is het moment dat je met beide handen aan de slag kan gaan. Verzamel alle stukken deeg en vorm één grote massa die op een bol lijkt.
3. Hier start de echte kneedtechniek. Neem je beste hand en leg het onderste van je handpalm op de top van de deegbal. Met je andere hand neem je de deegbal vast aan de dichtste kant. Duw met je goede hand naar onder en voor, in een schuine beweging. Je bekomt iets dat lijkt op een langwerpige lap deeg.
4. Deze lap gaan we nu telkens opnieuw 'oprollen'. Houd met je slechte hand het dichtste uiteinde van de lap vast, en met je goede hand het verste. Trek het verste een beetje omhoog, neem het deeg mee richting de andere hand tot de lap nog $\frac{3}{4}$ van

de oorspronkelijke lengte is, en druk hard naar beneden. De lap is nu voor $\frac{1}{4}$ opgerold.

5. Neem opnieuw het verste uiteinde vast (het opgerolde deeltje), trek omhoog, en duw naar beneden bij $\frac{1}{2}$ van de oorspronkelijke lengte.
6. Herhaal deze stap. Je bekomt een dikke, opgerolde lap deeg die nu veel breder is dan lang.
7. Draai de rol een kwartslag zodat ze weer in de lengte ligt, en begin terug bij stap 4.
8. Herhaal dit gedurende 12 minuten.

Er zijn twee goede manieren om te weten of je voldoende hebt gekneet. Je kan ofwel nagaan of je een mooi, bijna doorzichtig vlies ziet wanneer je een klein stukje deeg met beide handen uitrekt. Ofwel kan je met een vinger duwen in het deeg: springt het snel terug en voelt het wat hard aan? Dan is er een sterk glutennetwerk ontwikkeld.





Het opbollen van pizzadeeg gaat als volgt:

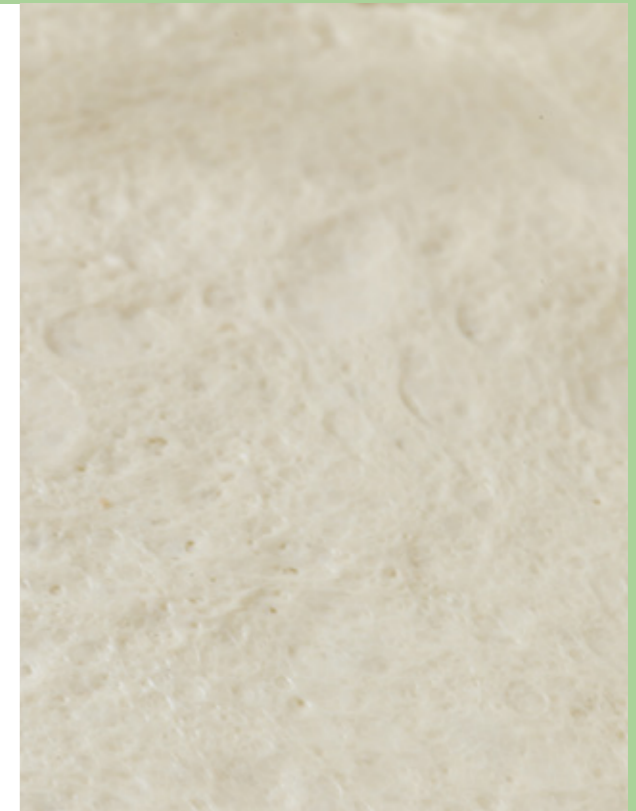
1. Neem de deegmassa en rol voorzichtig tot een soort lange, dikke worst.
2. Begin aan een van de uiteinden en knijp met de wijsvinger en duim deeg af van de basismassa. Weeg even: is het stuk deeg tussen de 220 en 280 g? Prima. Een beetje te veel of te weinig? Knijp er wat van, of voeg wat toe.
3. Bol op door de deegmassa een aantal keer binnenstebuiten te keren, net alsof je een paar kousen zou opbergen. Knijp het open gat toe, en sla er een aantal keer zacht op.

Het bewaren van deeg:

1. Eens je de deegballetjes hebt gevormd, moet je die tochtvrij en in een vochtige omgeving bewaren. Onafgedekt gaat het deeg uitdrogen en verliest het al de functies nodig voor een goede pizza.
2. Plaats de deegballen in een grote, diepe schaal of plastic box die je ofwel met een beetje olijfolie insmeert, ofwel met bloem bestuift. Hou voldoende plaats tussen de ballen: ze kunnen tot 3 x groter worden in volume.
3. Zorg dat de degen goed worden afgedekt. Vergeet de vochtige handdoek die dikwijls in oude kookboeken wordt aangeraden want die droogt snel uit, vliegt weg bij een beetje tocht of gaat samenklitten met de deegbollen. Ga voor afgesloten plastic boxen, of plaats de schaal of plastic doos in een ruime plastic zak die je kan toeknopen. Zo krijg je een box die in een plastic zak zit.
4. Een goede tip om de luchtvochtigheid hoog te houden is een propje nat huishoudpapier in een hoekje van de plastic box te plaatsen. Dit doet wonderen om te voorkomen dat het deeg te droog wordt.

HET RIJSPROCES

Na de samenstelling, de ingrediënten en het kneden start het rijstproces. Rijden heeft drie functies. Ten eerste ontwikkelen de glutennetwerken verder tijdens het rijzen. Na de mechanische voorzet tijdens het kneden vormt zich een groot spinnenweb binnenin de deegmassa en gaan de eiwitten verder water binden. Hoe eiwitrijker de bloem, hoe langer het rijstproces kan duren aangezien meer eiwitten ook meer tijd nodig hebben om water te binden. Ten tweede zorgt het rijstproces voor gasvorming. Gisten voeden zich met de aanwezige suikers en produceren koolzuur dat wordt vastgehouden door de glutennetwerken. Een ideale rijsttemperatuur is rond de 20-25 °C. Hoe warmer, hoe sneller alles gaat rijzen. Hoe vochtiger de omgeving, hoe minder moeite gisten hebben om het deeg zacht te laten worden. Tot slot heeft het rijzen effect op de smaak: hoe langer je de gisten en bacteriën hun werk laat doen, hoe complexer en indrukwekkender het smakenpallet. Daarbij is een lange koude gisting interessanter dan een korte warme gisting. Nog beter is een combinatie: eerst een rijstproces op kamertemperatuur om de gisten te laten werken, en daarna een lange fermentatie in de koelkast om de bacteriën hun werk te laten doen. In de koelkast zullen de gisten immers trager werken. Na een lange fermentatie schrikken mensen soms bij het zien van zwarte puntjes in het deeg. Voor wie met commerciële gist werkt, zijn die zwarte puntjes net een zegen: het zijn de heel kleine achtergebleven zemeldeeltjes die in de bloem zitten en oxideren en zijn eerder een indicatie van een erg goede rijping. Wie zwarte vlekjes vindt in een deeg op basis van zuurdesem, moet zich wel zorgen maken: dit is meestal een schimmel die niet thuis hoort in het deeg.



Pizzagoeroes (inclusief Italianen) pronken soms met degen die meer dan 48 uur of zelfs 72 uur hebben gerezen. Er zijn weinig redenen om zo'n lange rijst- en gistperiodes aan te houden, want ze brengen drie gevaren met zich mee. Ten eerste loop je het risico dat alle aanwezige suikers worden opgegeten en omgezet door de gisten. Dat kan absoluut de bedoeling niet zijn omdat de resterende suikers de essentiële ondertoon vormen voor de smaak van het deeg. Zonder suiker bekom je een flets, smaakloos deeg. Een tweede gevaar heeft te maken met de gezondheid: wanneer de voedselvoorraden van de gisten en goede bacteriën 'op' zijn, nemen slechte bacteriën en schimmels het van hen over en krijg je een vieze smaak, maar vooral ook een mogelijk giftig beslag. Een derde probleem is de textuur van het deeg: te lang rijzen zorgt voor een onbruikbare, uiteenvallende deegmassa. In plaats van het deeg te optimaliseren, doen de 72uurgoeroes dus het omgekeerde. Degen laat je best maximaal 48 uur rijzen, maar liever wat minder. Nadien kan je het deeg wel op koelkasttemperatuur bewaren gedurende 2-3 dagen.

Napolitaans pizzadeeg

Geen pizza is zo veelbesproken als de Napolitaanse pizza. En dat is volkomen terecht: na het invoeren van de tomaat in Italië wisten de inwoners uit de Italiaanse streek Campania, waar Napels ligt, een unieke pizzasoort te creëren, geroemd voor de eenvoud van ingrediënten. Het geheim van de Napolitaanse pizza ligt evenwel in de bereidingswijze. Deze culinaire kunst staat zelfs op de lijst van UNESCO werelderfgoed. De Associazione Verace

Pizza Napoletana schrijft enkele dwingende regels voor voor zij die dwepen met de Napolitaanse pizza, gaande van de oventemperatuur, tot de soort tomaat en bloem die gebruikt mogen worden. En toch: er bestaat niet één vaste of juiste manier. Elke Napolitaanse pizzeria dweept met zijn eigen tradities en geheimen... het recept hieronder is daar slechts eentje van.

INGREDIËNTEN

voor 2 pizza's

- 250 ml water op kamertemperatuur
- 400 - 450 g bloem, type 00 of 0, of een mix van de twee. De Napolitaanse traditie schrijft semola di grano tenero voor met een eiwitgehalte van minimaal 11-12%, maar ik hou het meest van de verhouding $\frac{3}{4}$ grano tenero 00 en $\frac{1}{4}$ grano duro (met een eiwitgehalte van 15%). Hoe meer eiwitten, hoe langer je het gistproces kan rekken.
- 1 g verse biergist of 0,33 g droge biergist
- 10-15 g fijn zeezout

STAPPENPLAN

1. Giet het water in een ruime kom en voeg het zout toe. Roer tot het zout is opgelost. Voeg daarna 10% van de bloem toe samen met de gist en meng goed zodat er geen klonters ontstaan. In deze stap is het belangrijk dat je binnen de drie minuten goed mengt, zodat het zout en de gist niet langer dan drie minuten samen in het water zwemmen, gezien het zout de gistcellen zou vernietigen. Dankzij de 10% bloem zal de gist erg snel beginnen reproduceren en het gevecht met het zout aangaan.
2. Voeg daarna geleidelijk de rest van bloem toe en kneed met de hand of met een keukenrobot op langzame snelheid. Voeg de bloem toe tot de gewenste consistentie is bereikt. Vergeet niet dat er telkens een vertraging zit op de opname van water door de bloem. Eens in het water, zullen glutennetwerken zich op een langzame manier vormen en het is dus belangrijk om even door te kneden alvorens je denkt dat er te weinig of te veel bloem inzit. Wie al enige ervaring heeft met het maken van pizzadeeg, kan de hydratatie van het deeg verhogen (en dus minder bloem toevoegen) wat tot een nog knapperiger resultaat leidt, maar het deeg wordt dan wel moeilijker verwerkbaar.
3. Stort de deegmassa uit op een werkvlak en kneed in een opwaartse, cirkelvormige beweging zoals beschreven in het vorige hoofdstuk. Neem het deeg aan de verste kant langs onderen vast, trek het omhoog, en druk het stevig (maar zonder te overdrijven) met de handpalm naar beneden ongeveer $\frac{1}{4}$ van de deegmassa. Doe dit driemaal na elkaar. Draai de deegmassa een kwartslag, en herhaal dit opnieuw, net alsof je de deegmassa telkens opnieuw oprolt. Hoe rustiger en langer je kneedt, hoe beter het resultaat.
4. Kneed tot er geen resten meer blijven kleven aan de handen of het werkoppervlak, maar het deeg nog steeds vochtig aanvoelt.
5. Leg de deegmassa in een ruime kom (of houten kist, zoals ze het in Napels doen) en dek af met een vochtige handdoek om uitdroging of korstvorming te vermijden. Plaats in een tochtvrije omgeving op kamertemperatuur, of liefst iets warmer (24 °C).
6. Laat 3-5 uur rijzen.
7. Maak deegballetjes van 250 tot 280 gram zoals beschreven in het vorige hoofdstuk. Plaats in een afgedekte plastic doos in de koelkast gedurende minimaal 24 uur, en maximaal 3 dagen.
8. Haal het deeg minimaal 5 uur voor gebruik uit de koelkast, zodat het terug op kamertemperatuur kan komen.



4 Stagioni of Capricciosa

De 4 Stagioni en de Capricciosa staan bij nagenoeg elke pizzeria op het menu. Soms beide, soms een van de twee, en af en toe met verschillende ingrediënten. De twee pizza's hebben een verschillende origine. De Capricciosa is een pizza die spontaan ontstond bij het legen van de koelkast van pizzeria's die geen ingrediënten meer hadden. De 4 Stagioni is dan weer een voortgezette traditie uit de middeleeuwen, toen rijke aristocraten graag pronkten met zo veel mogelijk verschillende gerechten met dure ingrediënten. Er is ook een verschil in beleg: de 4 Stagioni wordt soms zelfs met worst, ei en ansjovis belegd. Ik hou het meest van de combinatie zwarte olijven, artisjokken, gekookte ham en paddenstoelen. Het verschil bestaat er dan vooral in om de 4 Stagioni in te delen in vier verschillende kwarten, elk belegd met één van de vier ingrediënten, terwijl de Capricciosa alle ingrediënten door elkaar op de pizza legt.

INGREDIËNTEN

voor 2 pizza's

- 2 bollen pizzadeeg of voorgemaakte bodems
- 120 g tomatensaus
- 120 g geraspte mozzarella
- 3-4 gegrilde artisjokharten uit blik of bokaal
- 60 g ontpitte zwarte olijven
- 60 g gekookte ham, in reepjes gesneden of gescheurd
- 50 g Parijse champignons, in fijne schijfjes gesneden

STAPPENPLAN

1. Druk de deegbollen plat zoals beschreven in het basisrecept.
2. Verspreid de tomatensaus over de bodem met een lepel, vermijd daarbij de randen.
3. Bestrooi met mozzarella, maar zorg ervoor dat je nog voldoende tomatensaus ziet tussen de witte eilanden.
4. Beleg met artisjokharten, reepjes gekookte ham, zwarte olijven en fijngesneden champignons. Er is slechts één regel voor deze pizza: *less is more*. Beleg je te overvloedig, dan zullen niet alle ingrediënten garen en bekom je een natte kleffe bodem die zal doorzakken als je de pizza uit de oven haalt.
5. Kruid af met peper, zout en een straaltje olijfolie.
6. Bak af in een houtoven van minimaal 400 °C (liefst 450 °C) gedurende 90 seconden (vergeet niet te draaien!), of in een gewone oven van 300 °C gedurende 6-10 minuten. Laat de pizza na het bakken even rusten.

Broccolini e salsiccia

In Napels is de combinatie broccoli en worst vooral bekend als de *salsiccia e friarielli*, een verrukkelijke sidedish in laagjes die los van de pizzavariant bestaat. Op een pizza komt die combinatie evenzeer tot zijn recht. De salsiccia al finocchietto is een heerlijke worst op smaak gebracht met venkelzaden. Ze komt uit het zuiden van Italië, in het bijzonder uit Sicilië, waar wilde venkel gewoon langs de kronkelende bergstraatjes groeit. De subtiele anijstinten van de salsiccia gaan zeer goed samen met de frisse, knapperige maar zachte koolsmaak van de broccolini. Deze pizza hoeft geen tomatenbodem want die zou de subtiele tonen in de broccolini en venkelworst domineren.

INGREDIËNTEN

voor 2 pizza's

- 2 bollen pizzadeeg of voorgemaakte bodems
- 4 stengels wilde broccoli of broccolini
- 1 grote salsiccia (of Italiaanse worst, liefst met venkelzaad)
- 160 g buffelmozzarella (vers of geraspt)
- daslookpesto (mix een handvol daslook met een handje zonnebloempitten, scheutje olijfolie, 3 el geraspte parmezaan en peper van de molen)

STAPPENPLAN

1. Druk de deegbollen plat zoals beschreven in het basisrecept.
2. Beleg de bodem met mozzarella.
3. Knijp per pizza een halve worst uit het vel en verdeel over de pizza.
4. Snijd enkele stengels wilde broccoli in de lengte door (zodat je extra dunne stengels krijgt) en leg ze allemaal in dezelfde richting op de pizza.
5. Verspreid met een lepeltje enkele druppels daslookpesto over de pizza.
6. Bak af in een houtoven van minimaal 400 °C (liefst 450 °C) gedurende 90 seconden (vergeet niet te draaien!), of in een gewone oven van 300 °C gedurende 6-10 minuten.



Traditionele pizza's

Was de Napoli nu met olijven of zonder? Beleg je een Quattro Stagioni in vier parten, of gooi je alle ingrediënten door elkaar? Ik bied hier een overzicht van de lekkerste traditionele Italiaanse pizza's zoals je ze dikwijls op de menukaart van een pizzeria terugvindt (hoewel daar ook vaak fouten op staan). Deze pizza's maken vaak gebruik van lokale specialiteiten of streekingrediënten. Voor de perfecte uitvoering van deze recepten, respecteer je dus best die ingrediënten: buffelmozzarella in Campania, mortadella en parmezaan in Emilia-Romagna, pesto in Ligurië of lardo di Colonnata in Toscane.

Pizza met butternut, rode ajuin en nduja

Nduja is een pittige en natte smeerbare worst uit de regio Calabria op basis van varkensvlees en chilipepertjes. Het geheim van de nduja is dat deze verse worst voor heel wat pit op de pizza zorgt, maar wel op een elegante manier. Ze combineert uitstekend met butternut (iets wat ik leerde van mijn vriend en bakfanaat Leander Leenders). Samen met de rode ajuin en de eilanden mozzarella is deze pizza echt een smaakmaker voor iedereen die houdt van wat vuur op het bord.

INGREDIËNTEN

voor 2 pizza's

- 2 bollen pizzadeeg of voorgemaakte bodems
- 150 g butternutspread uit het basisrecept
- 80 g nduja (soms te vinden in bokaal in de supermarkt)
- 160 g (verse of geraspte) mozzarella
- een halve rode ui
- verse peterselie

STAPPENPLAN

1. Druk de deegbollen plat zoals beschreven in het basisrecept.
2. Verdeel de butternutspread met een lepel over de bodem, zonder de randen te besmeuren. Het is de bedoeling dat deze pizza een erg dunne laag butternut krijgt.
3. Bestrooi met mozzarella en beleg met plukken pikante nduja.
4. Snij de rode ui in dunne ringen en beleg er de pizza mee (naar smaak).
5. Bak af in een houtoven van minimaal 400 °C (liefst 450 °C) gedurende 90 seconden (vergeet niet te draaien!), of in een gewone oven van 300 °C gedurende 6-10 minuten. Laat de pizza even rusten na het bakken.
6. Werk af met verse peterselie en dien op.



Pizza met crème van rode biet en feta

Rode biet en feta zijn als een magisch huwelijk. De zoete, aardse smaak van de bietjes gaat zeer goed samen met de zure, kruidige smaak van feta. Gesmolten feta zorgt hier ook voor romigheid, waardoor we geen mozzarella meer toevoegen aan de pizza. De veelkleurige kerstomaatjes vormen samen met de groene spinazie een indrukwekkend mozaïek.

INGREDIËNTEN

voor 2 pizza's

- 2 bollen pizzadeeg of voorgemaakte bodems
- 200 g rode bietenspread zoals in het basisrecept
- 150 g feta
- 100 g gekleurde kerstomaatjes
- 50 g verse spinazie

STAPPENPLAN

1. Druk de deegbollen plat zoals beschreven in het basisrecept.
2. Verdeel de rode bietenspread over de bodem met de achterkant van een lepel.
3. Verbreek de feta over de pizza, snijd de tomaatjes in twee en beleg de pizza.
4. Bak af in een houtoven van minimaal 400 °C (liefst 450 °C) gedurende 90 seconden (vergeet niet te draaien!), of in een gewone oven van 300 °C gedurende 6-10 minuten. Laat de pizza na het bakken even rusten.
5. Bestrooi met (gewassen) verse spinazieblaadjes en dien op.

Strawberry fields

Deze frisse, witte pizzabodem met zoete aardbeien kan je op twee manieren bereiden. Ofwel laat je alles bakken zodat je een licht gekaramelliseerd en warm geheel krijgt, of je smeert de toppings nadien op de pizzabodem. Op een warme zomeravond zou ik voor dat laatste kiezen.

INGREDIËNTEN

voor 2 pizza's

- 2 bollen pizzadeeg of voorgemaakte bodems
- 150 g verse aardbeien
- 180 g Griekse yoghurt of ricotta
- 4 el honing
- zeste van limoen
- enkele muntblaadjes

STAPPENPLAN

1. Snijd de aardbeien in dunne schijfjes. Leg ze in een bordje en zet aan de kant.
2. Druk de deegbollen plat zoals beschreven in het basisrecept.
3. Nu kan je kiezen: ofwel bak je alles mee, ofwel beleg je de pizza pas na het bakken. Beleg je pas na het bakken? Wissel dan stappen 4 en 5 om.
4. Klop de ricotta los, voeg de honing toe en smeer de bodem in met dit mengsel. Beleg meteen met de aardbeien.
5. Bak de pizza af in een houtoven van ongeveer 350 °C gedurende 2 minuten (vergeet niet te draaien!), of in een gewone oven van 280 °C gedurende 5-6 minuten.
6. Werk af met zeste van limoen en enkele blaadjes munt.



Over de auteur

Adrien Billiet is pizzabakker van het eerste uur. Hij bracht een deel van zijn studies door in Italië en verbleef er bij een chef van wie hij alle knepen van het vak leerde: de basis voor uitstekende degen, de gepaste ingrediënten en bovenal de juiste bereidingswijze. In dit boek ging hij op zoek naar alles wat er te weten valt over pizza, van de historische origine tot de chemische geheimen van bloem, gist en water. Om die heerlijke verscheidenheid aan pizza's te bakken, ontwikkelde hij samen met zijn jeugdvriend Sebastian Laga de perfecte houtoven die je online of in de speciaalzaak kunt vinden onder de naam Vonken.

Dankwoord

Voor mijn mama, oma, vriendin en al die andere mensen van wie ik de keuken overhoop heb gehaald om al die heerlijke dingen te bereiden. En bijzondere dank aan Sebastian, voor het bouwen van onze perfecte houtoven.

