



## **INHOUD**

- 7 PIZZA - DE BASIS**
- 13 BASISRECEPTEN**
- 23 KLASSIEKE PIZZA'S**
- 53 MODERNE PIZZA'S**
- 87 BIJZONDERE PIZZA'S**
- 108 REGISTER**



## **BASISRECEPTEN**

- 15**    **KLASSIEK PIZZADEEG**
- 16**    **VOLKORENPIZZADEEG**
- 17**    **GLUTENVRIJ PIZZADEEG**
- 18**    **AIOLI**
- 18**    **KLIPVISSAUS**
- 18**    **INGEKOOKTE BALSAMICO**
- 18**    **PESTO**
- 19**    **PIZZASAUS**
- 19**    **SALSA VERDE**
- 19**    **UIEN IN BALSAMICO**
- 19**    **GEKONFIJTE CHILIPER**
- 20**    **GEKONFIJTE KNOFLOOK**
- 20**    **GEKONFIJTE UIEN**
- 20**    **PEPERONATA**
- 20**    **GEROOSTERDE PAPRIKA**
- 21**    **TOMATENCHUTNEY**
- 21**    **PITTIGE ITALIAANSE SAUCIJZENMIX**
- 21**    **GEHAKTMIX**

## KNOFLOOK EN ROZEMARIJN

Ik herinner me nog mijn eerste dinertje in een Italiaans restaurant. Het eerste wat ik proefde was het brood dat ze op tafel zetten, eenvoudig 'knoflook-kruidentbrood'. Wow! Wat was dat lekker. Ik dacht tot die tijd altijd dat brood er was om sandwiches van te maken of toast met honing, jam en pindakaas. En dat zorgde voor dit recept. Ik serveer deze pizza graag als hapje vooraf bij een heerlijk op Italië geïnspireerde maaltijd, of als er vrienden komen om samen naar voetbal te kijken. Het is voordelig en de heerlijke geur die uit de keuken komt is bedwelmend. Maar het belangrijkste is dat het herinneringen oproept van uit eten gaan in een Italiaans restaurant met mijn familie.

semolina of bloem, om uit te rollen  
180 g pizzadeeg (blz. 15)  
4 tenen knoflook  
zeezout en versgemalen  
zwarte peper  
3 eetl. extra vergine olijfolie  
80 g grof geraspte mozzarella  
60 g buffelmozzarella, in stukjes  
gescheurd  
4 gekonfijte knoflooktenen  
(blz. 20), gehalveerd  
2 eetl. verse toefjes rozemarijn

**VOOR EEN OVALE PIZZA VAN  
15 X 30 CM**

**VOOR 1-2 PERSONEN**

Zet een pizzabaksteen in de oven en verhit hem op 260 °C of op de hoogste stand. Als deze temperatuur is bereikt, duurt het nog 15 minuten voor de baksteen goed heet is.

Bestuif een werkvlak met semolina of bloem en rol het deeg uit tot een ovaal van 15 x 30 cm en 3 mm dik. Leg de deeglap op een vel bakpapier; dit is nodig om de pizza op de hete pizzabaksteen te schuiven. Prik het deeg met een vork rondom in.

Hak de knoflook fijn, strooi het zout erover en wrijf de knoflook fijn met het lemmet van een mes. Doe hem in een kommetje met de olijfolie en peper en roer alles door elkaar.

Verdeel de knoflookpasta gelijkmatig over de pizzabodem, bestrooi hem met grof geraspte mozzarella, gescheurde buffelmozzarella, gekonfijte knoflook en toefjes rozemarijn. Bestrooi met zout en peper naar smaak.

Schuif de pizza met het bakpapier op de hete baksteen in de oven en bak hem in 5-10 minuten goudbruin en knapperig. Haal de pizza rustig met een pizzaschieter of brede spatel van de baksteen en leg hem op een snijplank. Dien hem op.





## FLESPOMPOEN MET GORGONZOLA EN PIJNBOOMPITTEN

Als u vegetariërs te eten krijgt voor een lunch of diner en niet goed weet wat u voor ze gaat maken, kijk dan niet verder dan dit recept. Ze zullen het heerlijk vinden, en van u houden omdat u zo goed aan ze hebt gedacht. Gorgonzola is een Italiaanse blauwgeaderde kaas die heel romig is en niet hard, zoals veel andere soorten. De geroosterde pompoen en pijnboompitten en de uien in balsamico maken dat ook de meest overtuigde vleeseter deze pizza zal waarderen.

Zet een pizzabaksteen in de oven en verhit hem tot 180 °C. Verdeel de pompoen op een bakplaat, bestrooi met zout en peper en besprenkel met olijfolie. Rooster de blokjes in de oven in 12 minuten gaar en haal ze eruit.

Verhoog de oventemperatuur naar 260 °C of naar de hoogste stand. Als deze temperatuur is bereikt, duurt het nog 15 minuten voor de baksteen goed heet is.

Bestuif een werkvlak met semolina of bloem en rol het deeg uit tot een vierkant van zo'n 30 x 30 cm en 3 mm dik. Leg de deeglap op een vel bakpapier; dit is nodig om de pizza op de hete pizzabaksteen te schuiven. Prik het deeg met een vork rondom in.

Bestrijk de pizzabodem gelijkmatig met extra vergine olijfolie. Verdeel de courgettelinten, verkruimelde gorgonzola, mozzarella en geroosterde pompoen erop en bestrooi alles met pijnboompitten, peterselie en uien in balsamico. Kruid met zout en peper.

Schuif de pizza met het bakpapier op de hete baksteen in de oven en bak hem in 5-10 minuten goudbruin en knapperig. Verhit intussen de plantaardige olie in een pan op halfhoog vuur. Bak hierin de salie in 30-60 seconden knapperig. Schep de blaadjes met een schuimspaan op keukenpapier.

Haal de pizza rustig met een pizzaschieter of brede spatel van de baksteen en leg hem op een snijplank. Strooi de salie erop en dien hem op.

140 g flespompoen, geschild, in blokjes van 1¼ cm  
zeezout en versgemalen zwarte peper

1 eetl. olijfolie  
semolina of bloem, om uit te rollen  
180 g pizzadeeg (blz. 15)  
1 eetl. extra vergine olijfolie  
½ grote courgette, in dunne linten geschaafd

60 g gorgonzola dolcelatte  
40 g grof geraspte mozzarella  
2 theel. pijnboompitten, licht geroosterd

1 eetl. fijngesneden bladpeterselie  
2 eetl. uien in balsamico (blz. 19)  
4 eetl. plantaardige olie  
12 verse salieblaadjes

**VOOR EEN VIERKANTE PIZZA VAN 30 X 30 CM**

**VOOR 1-2 PERSONEN**



# CALZONE MET MAMA'S PASTA BOLOGNESE

Mijn moeder was een avontuurlijke kok en daar komt mijn liefde voor eten vandaan. Ze maakte al Aziatische gerechten voordat dat in de mode was, en was erg goed in het grillen van biefstuk, maar spaghetti bolognese was haar echte geheime wapen in de keuken. Als er iets over was, deden we dat de volgende dag tussen een paar sneetjes brood en maakten er in een tosti-ijzer de lekkerste tosti's van. En tegenwoordig een calzone.

1 eetl. olijfolie  
¼ ui, fijngesneden  
1 teen knoflook, fijngehakt  
275 g rundergehakt  
¼ theel. gedroogde oregano  
4 eetl. rode wijn (shiraz is lekker)  
1 theel. tomatenpuree  
1 theel. tomatenketchup  
1 theel. zoete chilisaus of een snuf gedroogde chilivlokken  
9 dl tomatensoep uit blik  
4 eetl. kippenbouillon  
zeezout en versgemalen zwarte peper  
1 eetl. fijngesneden bladpeterselie  
100 g macaroni, beetgaar gekookt  
semolina of bloem, om uit te rollen  
5 x 90 g pizzadeeg (blz. 15)  
60 g geraspte parmezaan + extra 5 eetl.  
1 ei, losgeklopt

**VOOR 5 CALZONI VAN 15 CM**

**VOOR 5 PERSONEN**

Verhit de olijfolie in een middelgrote braadpan op halfhoog vuur en smoor ui en knoflook tot de ui glazig is. Roerbak het gehakt 3-4 minuten mee tot het gekleurd is. Voeg oregano en wijn toe en laat de wijn inkoken. Roer de tomatenpuree, ketchup en chilisaus door het gehakt en laat dit 1 minuut pruttelen. Voeg de tomatensoep, bouillon en een snuffje zeezout en peper toe. Laat de saus op halfhoog tot laag vuur 15 minuten pruttelen (doe er eventueel nog wat bouillon bij, de saus mag niet te dun worden). Roer de peterselie en de macaroni door de saus en laat hem tot lauw afkoelen.

Zet twee pizzabakstenen in de oven en verhit ze op 260 °C of op de hoogste stand. Als deze temperatuur is bereikt, duurt het nog 15 minuten voor de bakstenen goed heet zijn.

Bestuif een werkvlak met semolina of bloem en rol elke portie deeg uit tot een cirkel van 15 cm doorsnee en 3 mm dik. Leg de deeglappen elk op een vierkant stuk bakpapier; dit is nodig om de calzoni met het bakpapier op de hete pizzabaksteen te schuiven. Prik de deeglappen met een vork rondom in.

Bestrooi de bodems op de ene helft gelijkmatig met parmezaan en laat een rand van 2 cm vrij. Verdeel een vijfde van de bolognesevulling over de kaas. Sla de andere helft over de vulling en druk de randen op elkaar; plooi de randen zodat de vulling is ingesloten. Bestrijk ze met losgeklopt ei en strooi over elke calzone 1 eetlepel geraspte parmezaan.

Schuif twee calzoni met het bakpapier op de hete bakstenen in de oven. Bak ze in 8-10 minuten goudbruin en knapperig. Haal de calzoni rustig met een pizzaschieter of brede spatel van de bakstenen en leg ze op een snijplank. Bak zo ook de overige calzoni. Dien ze op.

