

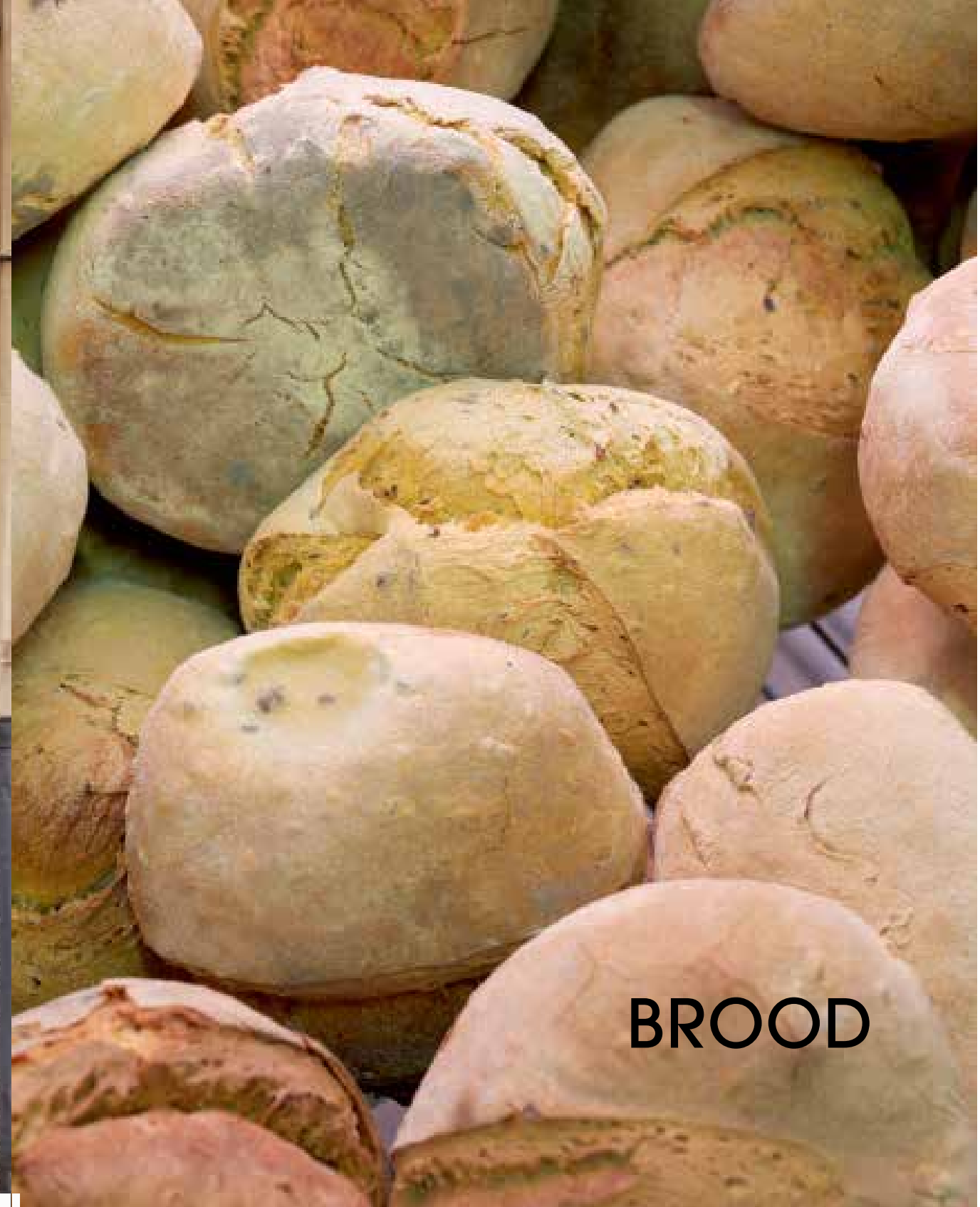
Inhoud

Woord vooraf 6

Hoofdstuk 1	BROOD	20
Hoofdstuk 2	GEBAK	92
Hoofdstuk 3	KOEKJES	130
Hoofdstuk 4	PASTA	148
Hoofdstuk 5	PIZZA	168
Hoofdstuk 6	FEEST	186

Register 204





BROOD

STROMBOLI

Opgerolde focaccia gevuld met mozzarella en basilicum

De naam *stromboli* is afkomstig van een beruchte actieve vulkaan dicht bij de noordkust van Sicilië, die beroemd is om zijn ronde, gezwollen vorm. Dit broodrecept is in dat gebied ontstaan en wordt vaak op bruiloften en verjaardagsfeesten geserveerd. De smaak van gesmolten mozzarella en vers basilicum is goddelijk, en met de versgeraspte parmezaan erbij is dit gevulde brood veruit een van mijn favorieten. Eet het warm met een salade naar keuze.

Voor 1 langwerpig brood

350 g straffe bloem, plus extra om te bestuiven

1 theel. zout

½ theel. fijne kristalsuiker

5 g instantgist

200 ml warm water (blz. 15)

2 eetl. extra vergine olijfolie, plus extra om te bestrijken

1 eetl. rozemarijnaalden

VOOR DE VULLING

2 bollen mozzarella, uitgelekt, in blokjes

50 g versgeraspte Parmezaanse kaas

3 eetl. fijngescheurd basilicumblad

1 theel. versgemalen zwarte peper

1 teen knoflook, gepeld en fijngehakt

- 1 Vet een bakplaat en een grote kom in met olijfolie.
- 2 Zeef de bloem, zout, suiker en gist in een grote kom en maak een kuiltje in het midden. Giet het water erin en roer alles door elkaar tot een zacht deeg.
- 3 Stort het op een licht bebloemd werkvlak en kneed het 10 minuten tot het glad en veerkrachtig is. Vorm een bal van het deeg en leg het in de ingevette kom. Bestrijk de bovenkant met olie en dek de kom af met plasticfolie. Laat het deeg 1 uur op een warme, tochtvrije plek rijzen.
- 4 Rol het deeg op een bebloemd werkvlak uit tot een rechthoek van 30 x 25 cm. Laat het afgedekt met plasticfolie 5 minuten rusten.
- 5 Vermeng in een kom alle ingrediënten voor de vulling.
- 6 Bestrooi het deeg met de vulling tot op 1 cm van de rand.
- 7 Rol het deeg vanuit een korte kant op zoals je een biscuitrol maakt, druk de uiteinden van de rol iets naar binnen om ze te sluiten. Leg de deegrol met de naad aan de onderkant op de ingevette bakplaat. Dek de rol af met plasticfolie en laat hem op een warme, tochtvrije plek 30 minuten rusten.
- 8 Verhit de heteluchtoven tot 200 °C.
- 9 Bestrijk de rol met extra vergine olijfolie en prik er met een spies rondom gaatjes in. Strooi de rozemarijn erover.
- 10 Bak de gevulde rol 35 minuten in het midden van de hete oven. Haal hem eruit en laat hem op een rooster afkoelen.
- 11 Snijd de broodrol in dikke plakken en serveer ze warm met een salade naar keuze.





PIZZICOTTI

Zoete zachte boterbolletjes

Dit zoete brood is afkomstig uit mijn geboortedorp Torre del Greco, en het bestaat simpelweg uit bloem, ei, melk, boter en suiker, wat een heel licht en romig broodje geeft. Je kunt de *pizzicotti* met royaal poedersuiker omhullen en ze als zoete broodjes serveren bij een kop thee. Je kunt ze ook met verse roomkaas vullen, en 's morgens zijn ze erg lekker met je favoriete jam of chocoladepasta. Ook zonder enige toevoeging zijn ze fantastisch lekker, en zo eet ik ze meestal ook.

Voor 16 broodjes

450 g straffe bloem

1 theel. zout

60 g fijne kristalsuiker

10 g instantgist

150 g zachte boter, gesmolten,
plus extra om te bestrijken

120 ml warme volle melk (blz. 15)

3 middelgrote eieren, losgeklopt
poedersuiker om te bestuiven

- 1 Vet een springvorm van 26 cm of een vierkante vorm met een losse bodem in met gesmolten boter.
- 2 Vermeng in een grote kom de bloem met zout, suiker en gist en maak een kuiltje in het midden. Giet er 50 gram gesmolten boter en de melk in en meng alles door elkaar. Zet de kom afgedekt met plasticfolie 30 minuten bij kamertemperatuur.
- 3 Werk geleidelijk de eieren door het deeg en kneed 10 minuten tot het zacht en glad is. Bestrijk de bovenkant met gesmolten boter, dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg op een warme, tochtvrije plek 1½ uur rijzen.
- 4 Stort het deeg op een licht bebloemd werkvlak en druk de lucht eruit. Verdeel het in 16 gelijke porties en vorm er bolletjes van. Wentel ze door de overgebleven gesmolten boter en leg ze los van elkaar in de voorbereide vorm. Laat de bolletjes afgedekt met plasticfolie weer op een warme, tochtvrije plek 1 uur rijzen.
- 5 Verhit de heteluchtoven tot 190 °C.
- 6 Vet de bolletjes rustig in met de overgebleven boter en bak ze in het midden van de oven in 25 minuten mooi goudbruin.
- 7 Zet de bolletjes op een rooster om het iets te laten afkoelen en serveer ze warm of op kamertemperatuur, royaal bestrooid met poedersuiker.



TORTA DI SORRENTO

De lekkerste citroencake

Als je ooit de kans krijgt om naar Zuid-Italië te gaan, ga dan ook naar het plaatsje Sorrento. Het is niet alleen ongelofelijk pittoresk, maar het eten is er ook heel bijzonder. De citroenen zijn te koop in stalletjes langs de weg en sommige exemplaren zijn zo groot als meloenen. De citroenen uit Sorrento zien er niet alleen fantastisch uit, ze smaken ook geweldig. Ik erfde dit recept van mijn overgrootvader en het is de ultieme citroentaart, zelfs als hij met 'gewone' citroenen wordt gemaakt. Als je van fris-pittige smaken houdt, zal dit recept je niet teleurstellen.

Voor 10 personen

150 g zachte gezouten boter, plus
extra om in te vetten

150 g fijne kristalsuiker
geraspte schil van 2 citroenen
zonder waslaag

3 grote eieren

150 g zelfrijzend bakmeel

2 eetl. volle melk

1 theel. vanille-extract
poedersuiker om te bestuiven

VOOR DE SIROOP

100 g poedersuiker

2 grote citroenen zonder waslaag
(gebruik de citroenen waarvan je
de schil hebt geraspt)

- 1 Vet een broodvorm van 900 g inhoud in met boter en verhit de heteluchtoven tot 160 °C.
- 2 Klop in een kom de boter met de kristalsuiker en citroenrasp tot een zachte, bleke massa. Klop de eieren los en zeef de bloem. Voeg al kloppend geleidelijk de losgeklopte eieren toe aan de botermassa en daarna ook de bloem. Klop alles goed door elkaar.
- 3 Roer zoveel melk en de vanille-extract door het beslag dat het in dikke klodders van de lepel valt. Verdeel het gelijkmatig in de vorm en bak het 45-50 minuten in het midden van de oven.
- 4 Haal de cake uit de oven en zet hem nog in de vorm op een taartrooster om hem af te laten koelen.
- 5 Verwarm voor de siroop de poedersuiker en het citroensap rustig in een pan op halfhoog vuur tot het mengsel stroperig is.
- 6 Prik de bovenkant van de warme cake met een vork over het hele oppervlak in. Giet de citroensiroop erover en laat de cake koud worden.
- 7 Stort de cake uit de vorm op een schaal, bestuif hem met poedersuiker en smul ervan.

DIAVOLETTO

De ultieme pittige pizza

Diavoletto is Italiaans voor 'duiveltje'. Als ik met mijn vrienden een pizza ga eten, zijn er een paar die hun pizza met chiliolie laten besprenkelen. Ze houden van de sterke, pittige smaak en daarom wilde ik de ultieme pittige pizza maken. Niemand zal hier chiliolie over sprenkelen! Ik heb alleen rode ingrediënten gebruikt en daarom is hij net zo lekker als hij eruitziet: HOT! Heerlijk met een glas bier ... of vier.

Voor 2 pizza's

200 g straffe bloem, plus extra om te bestuiven

7 g instantgist
snuf zout

140 ml warm water (blz. 15)

3 eetl. extra vergine olijfolie,
plus extra om te bestrijken

VOOR HET BELEG

4 eetl. extra vergine olijfolie

1 rode paprika, zonder de zaadjes
in reepjes van ½ cm gesneden

1 rode chilipeper, zonder de
zaadjes fijngehakt

1 grote rode ui, in dunne plakken
200 g passata (gezeefde tomaten)

1 theel. gedroogde rode chili-
vlokken

2 bollen koemelkmozzarella,
uitgelekt, in blokjes van 1 cm

20 plakjes Milanese salami
zout en peper naar smaak

- 1 Bereid 2 bakplaten voor: giet op elk 1 eetlepel olijfolie en strijk hem uit met je vingertoppen of een boterkwastje. Vet een kom in met olie.
- 2 Verhit voor het beleg de olie in een grote koekenpan op halfhoog vuur en bak paprika, chilipeper en ui regelmatig omscheppend gedurende 8 minuten. Bestrooi met zout en laat afkoelen.
- 3 Meng voor het deeg in een kom de bloem met gist en zout, maak een kuiltje in het midden en giet het water en 1 eetlepel olie erin. Roer alles met een houten lepel vanuit het midden door elkaar tot een vochtig deeg.
- 4 Stort het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en kneed het 5 minuten met de hand tot het glad en veerkrachtig is. Leg het in de ingevette kom, bestrijk de bovenkant met olie en dek de kom af met plasticfolie. Laat het deeg 25 minuten bij kamertemperatuur rijzen.
- 5 Verhit de heteluchtoven tot 200 °C.
- 6 Stort het gerezen deeg op het bebloemde werkvlak en verdeel het in twee gelijke porties. Druk elk deel met de hand vanuit het midden uit tot een cirkel van circa 25 cm doorsnee. Leg de pizzabodems op de ingevette bakplaten.
- 7 Bestrijk elke pizza met de bolle kant van een lepel met de passata. Bestrooi met chilivlokken, zout en peper.
- 8 Verdeel de mozzarella en het paprikamengsel over beide pizza's en schik de salami erop.
- 9 Bak de pizza's in het midden van de oven in 18 minuten goudbruin.
- 10 Serveer ze heet met een glas koud bier.

