



MAAK ZELF DE LEKKERSTE
PIZZA

PIZZAKUNST

VERRAS JE VRIENDEN
EN FAMILIE MET
JOUW PIZZA'S

INHOUDSOPGAVE

1

PIZZAKUNST

2
3
4
5

RECEPTEN

6

DEEG RIJZEN

7

PIZZA MAKEN

8
9

PIZZA TIPS

10

PIZZA WEETJES

11

PIZZA BELEGGEN

12

BONUS RECEPT

PIZZAKUNST

Beste Pizzabakker,

Wat leuk dat je dit e-book heb gedownload! Mijn naam is Wesley en ik ben een groot pizzaliefhebber en een hobby pizzabakker.

Wie had ooit gedacht dat in het jaar 1889 de pizza wereldwijd zo populair zou worden. Nadat de Italiaanse koningin Margaretha, echtgenote van koning Umberto I. de stad Napels in 1889 bezocht, wilde de koningin graag een lokale specialiteit eten. De kok Raffaele Esposito van pizzeria Brandi bakte daarop de pizza. Zo is dus de eerste pizza ontstaan en wordt nu wereldwijd heel veel gegeten.

De afgelopen zeven jaar heb ik heel veel pizza's gemaakt en ook heb ik heel veel verschillende recepten uitgetprobeerd. Continue ben ik aan het experimenteren of ik mijn pizza kan verbeteren: Hoe mix je de ingrediënten, welke rijstijden moet je hanteren, hoeveel gist moet je gebruiken, welke temperatuur moet je het deeg laten rijzen, verschillende technieken om de pizza te maken, verschillende bak technieken, etc.

In dit e-book laat ik zien hoe je een echte goede pizza maakt, zodat jij thuis ook een echte Italiaanse pizza kan maken en zo je vrienden en/of familie kan gaan verassen met jouw zelf gemaakte pizza.

Wil jij je pizza creaties delen met anderen liefhebbers? Word dan lid van onze Facebook groep Pizza Kunst.
<http://www.facebook.com/groups/pizzakunst/>

Benieuwd naar onze pizza creaties volg ons!
https://www.instagram.com/pizza_kunst/



Pizza deeg voor 4 pizza's

Rijstijd 2 a 2,5 uur

Ingrediënten:

500 gram type 00 Bloem

300ml water

12 gram zeezout

1 zakje gedroogde gist(7gram)

1 Theelepeltje suiker

Bereiding:

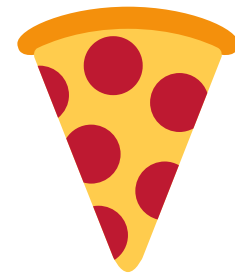
Vul 250ml water in een maatbeker en voeg daar het zout aan toe.

Vervolgens roer je het even goed door.

Vul 50ml lauw/warm water in een kleine maatbeker en voeg daar het gist aan toe en het theelepeltje suiker, goed doorroeren en daarna even opzij zetten (na een paar minuten begint het te schuimen en dat is juist goed).

Vul de mengkom met de 250ml water en voeg daar iets van 150/200 gram bloem aan toe en begin het te mixen. Wanneer het een beetje is vermengd voeg je het gistmengsel toe en de rest van de bloem. Nu moet je het deeg gaan kneden tot een mooie elastische deegbal, meestal bereik je dat na 15/20 minuten kneden (een deegmixer is wel een aanrader). Wanneer je een mooie deegbal hebt leg je dit op een keukenweegschaal. Het totaal gewicht deel je dan door vier, meestal krijg je dan deegbollen van ongeveer 220 gram per stuk.

Nadat je de deegbollen hebt gemaakt, strooi je wat bloem of semola in een schaal of deegkrat waar je de bollen in laat rijzen. Leg de bollen erin en bedek de deegkrat/schaal met een vochtige theedoek of vershoudfolie of de deksel van de deegkrat. Laat het nu ongeveer 2 a 2,5 uur rijzen op kamertemperatuur(20°).



Tip: smeer wat olijfolie op het vershoudfolie als je dat gaat gebruiken om je bollen te laten rijzen, dan blijft de folie niet plakken op je bollen mocht de folie op je deegbollen terecht komen.

3

RECEPTEN

Pizza deeg voor 6-8 pizza's
Rijstijd 6 a 8 uur

Ingrediënten:

1 kilogram type 00 Bloem

600ml water

24 gram zeezout

3 gram gedroogde gist

Bereiding:

Vul 550ml water in een maatbeker en voeg daar het zout aan toe.

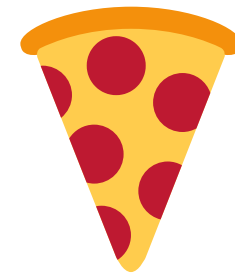
Vervolgens roer je het even goed door.

Vul 50ml lauw/warm water in een kleine maatbeker en voeg daar de drie gram gist aan toe. (We gebruiken dit keer geen suiker omdat we het deeg langzaam willen laten rijzen.)

Vul de mengkom met de 550ml water en voeg daar iets van 300/400 gram bloem aan toe en begin het te mixen. Wanneer het een beetje is vermengd voeg je het gistmengsel toe en de rest van de bloem.

Nu moet je het deeg gaan kneden tot een mooie elastische deegbal, meestal bereik je dat na 15/20 minuten kneden (een deegmixer is wel een aanrader). Wanneer je een mooie deegbal hebt leg je dit op de keukenweegschaal. Het totaal gewicht deel je dan door 6-8. Meestal krijg je dan deegbollen van ongeveer 250 gram per stuk als je 6 bollen maakt en 220 gram per stuk als je 8 bollen maakt.

Nadat je de deegbollen hebt gemaakt, strooi je wat bloem of semola in een schaal of deegkrat waar je de bollen in laat rijzen. Leg de bollen erin en bedek de deegkrat/schaal met een vochtige theedoek of vershoudfolie of de deksel van de deegkrat. Laat het nu ongeveer 6 a 8 uur rijzen op kamertemperatuur(20°).



Tip: smeer wat olijfolie op het vershoudfolie als je dat gaat gebruiken om je bollen te laten rijzen, dan blijft de folie niet plakken op je bollen mocht de folie op je deegbollen terecht komen.

4

RECEPTEN

Pizza deeg voor 4 pizza's

Rijstijd 8 a 10 uur(verse gist)

Ingrediënten:

500 gram type 00 Bloem

300ml water

12 gram zeezout

0,75 gram verse gist



Tip: Gebruik eens Semola (griesmeel van harde tarwe) als je de pizza gaat maken, Semola zorgt ervoor dat je deeg minder gaat plakken, zo kan je makkelijker je pizza maken en je pizza bodem word krokanter

Bereiding:

Vul 250ml water in een maatbeker en voeg daar het zout aan toe.

Vervolgens roer je het even goed door.

Vul 50ml lauw/warm water in een kleine maatbeker en voeg daar het gist aan toe. Bekijk [HIER](#) de video hoe je dit moet laten oplossen:

Vul de mengkom met de 250ml water en voeg daar iets van 150/200 gram bloem aan toe en begin het te mixen. Wanneer het een beetje is vermengd voeg je het gistmengsel toe en de rest van de bloem. Nu moet je het deeg gaan kneden tot een mooie elastische deegbal, meestal bereik je dat na 15/20 minuten kneden (een deegmixer is wel een aanrader). Wanneer je een mooie deegbal hebt leg je dit op de keukenweegschaal. Het totaal gewicht deel je dan door vier. Meestal krijg je dan deegbollen van ongeveer 220 gram per stuk.

Nadat je je deegbollen heb gemaakt, strooi je wat bloem of semola in een schaal of deegkrat waar je de bollen in laat rijzen. Leg de bollen erin en bedek de deegkrat/schaal met een vochtige theedoek of vershoudfolie of de deksel van de deegkrat. Laat het nu ongeveer 8 a 10 uur rijzen op kamertemperatuur(20°).

5

RECEPTEN

Pizza deeg voor 6-8 pizza's
Rijstijd 8 a 10 uur(verse gist)

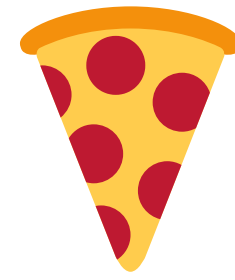
Ingrediënten:

1 kilogram type 00 Bloem

600ml water

24 gram zeezout

1,25 gram verse gist



Tip: Gebruik eens Semola (griesmeel van harde tarwe) als je de pizza gaat maken, Semola zorgt ervoor dat je deeg minder gaat plakken, zo kan je makkelijker je pizza maken en je pizza bodem word krokanter

Bereiding:

Vul 550ml water in een maatbeker en voeg daar het zout aan toe en roer het even goed door.

Vul 50ml lauw/warm water in een kleine maatbeker en voeg daar het gist aan toe. Bekijk [HIER](#) de video hoe je dit moet laten oplossen:

Vul de mengkom met de 550ml water en voeg daar iets van 300/400 gram bloem aan toe en begin het te mixen. Wanneer het een beetje vermengd is voeg je het gistmengsel toe en de rest van de bloem. Nu moet je het deeg gaan kneden tot een mooie elastische deegbal, meestal bereik je dat na 15/20 minuten kneden (een deegmixer is wel een aanrader). Wanneer je een mooie deegbal hebt leg je dit op de keukenweegschaal. Het totaal gewicht deel je dan door 6-8. Meestal krijg je dan deegbollen van ongeveer 250 gram per stuk als je 6 bollen maakt en 220 gram per stuk als je 8 bollen maakt.

Nadat je de deegbollen heb gemaakt, strooi je wat bloem of semola in een schaal of deegkrat waar je de bollen in laat rijzen. Leg de bollen erin en bedek de deegkrat/schaal met een vochtige theedoek of vershoudfolie of de deksel van de deegkrat. Laat het nu ongeveer 8 a 10 uur rijzen op kamertemperatuur(20°).

6

DEEG RIJZEN

Na het kneden van de pizzadeeg starten er twee belangrijke processen: de rijzing en de rijping. Het rijzen van het deeg komt op gang zodra de gist in aanraking komt met de bloem. De gist voedt zich met de suikers die in het zetmeel van de bloem zitten. Door deze aanraking produceert de gist kooldioxide. De kooldioxide zorgt ervoor dat het volume van het deeg toeneemt.

Tijdens het kneden van de deeg worden er gluten gevormd. De koolstofdioxide die door de gist wordt geproduceerd, wordt dan vastgehouden in dit glutennetwerk. Dit proces zorgt ervoor dat je deeg gaat rijzen. Gebruik je veel gist dan is je rijstijd korter en is je pizza nog steeds lekker maar minder luchtig en smaakvol. Wanneer je weinig gist gebruikt en het lang laat rijzen dan wordt je pizza luchtiger en smaakvoller.

TIP: Gebruik een precisie weegschaal, als je verse gist wil afwegen.

Het laten rijzen van de deeg is dus een belangrijk proces. Als je de pizzabollen minimaal 8 - 10 uur laat rijzen op kamertemperatuur met weinig gist (1,25 gram verse gist of 3 gram droge gist) ontstaat er voldoende lucht in je deegbol om een pizza te kunnen maken met een lekker luchtige korst. Op de foto hieronder kan je zien hoe een luchtige korst eruit ziet.



7

PIZZA MAKEN

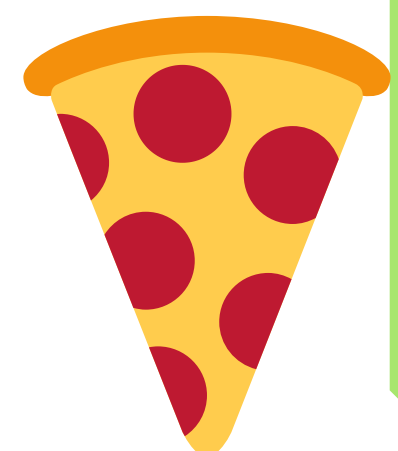
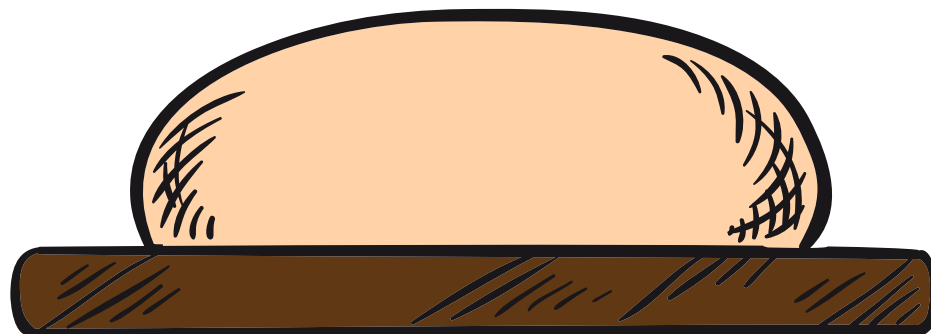


Bloem, water, zout en gist:

In deze video laten we stap voor stap zien hoe je de ingrediënten mixt en het laat vormen tot een mooie elastische deegbal.

Deegbollen maken:

In deze video laten we je zien hoe je de deegbollen kan maken met 2 verschillende technieken.



Pizza Maken:

In deze video gaan we de pizzabodem maken en laten we een makkelijke techniek zien.

THE ART OF PIZZA



WAT JE MOET WETEN OM EEN GOEDE PIZZA TE KUNNEN MAKEN

Bloem:

Om een echte goede Italiaanse pizza te kunnen maken heb je 'bloem type 00' nodig. Dit is een sterkere bloemsoort en kan je online bestellen.

In de meeste supermarkten is deze bloem helaas niet te vinden en met gewone bloem kan je niet echt een goede pizza maken.

Met de volgende merken kan je gegarandeerd een goede pizza maken:

- Le 5 Stagioni
- Divella
- Mulino Caputo (Cuoco) volgens vele pizzabakkers de beste bloem

Pizza spatel, Deeg kratje en Pizza schep:

Wanneer je de deegbollen laat rijzen gebruik dan een deegkratje met deksel, dat koop je 1x en daar heb je levenslang plezier van.

Gebruik een pizza spatel om je deegbollen eruit te halen, zo'n spatel werkt echt super.

Als de pizza de oven in moet gebruik dan een pizzaschep met een aluminium blad, dat is wat dunner en dat werkt beter dan een houten pizzaschep die vaak wat dikker zijn.





WAT JE MOET WETEN OM EEN GOEDE PIZZA TE KUNNEN MAKEN

Pizza steen en Pizza oven:

Een echte Italiaanse pizza wordt in een houtgestookte steenoven gebakken in ongeveer 90 seconden op 500 graden, de meeste van ons hebben zo'n oven helaas niet thuis staan. Met het gebruik van een pizzasteen in de thuisoven kom je wel dichtbij de echte smaak van een Italiaanse pizza.

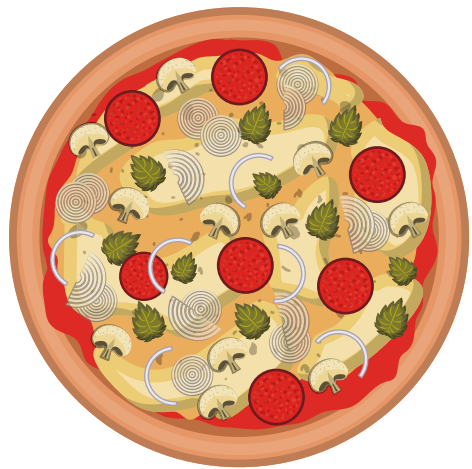
Voordat je de pizza gaat bakken leg je de pizzasteen op het ovenrooster en het rooster plaats je dan in de oven. Verwarm de oven voor op de hoogste stand (250-300 graden of hoger). Je moet de oven minimaal een half uur tot een uur voorverwarmen. Hoe heter de oven en de steen wordt des te beter komt je pizza eruit. De pizza bak je in een thuisoven ongeveer in 6-8 minuten gaar, pizza ovens die 350-400 graden worden bak je ze in 3-4 minuten gaar.

Online kan je ook heel veel verschillende kleine pizza ovens vinden zowel elektrisch als houtgestookt, die wel 350-500 graden kunnen worden, met deze ovens krijg je echte kwaliteit pizza's die niet te onderscheiden zijn van een pizza uit een Italiaans restaurant.

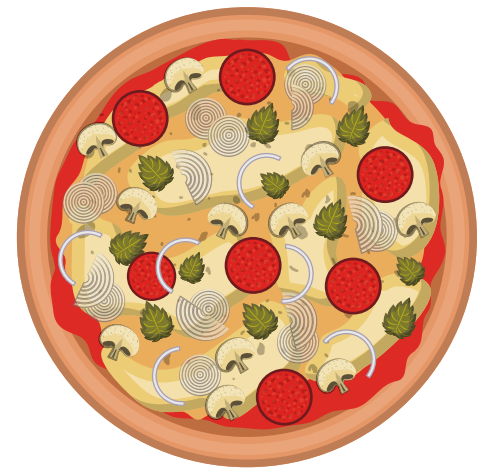
Tip:

je kan ook een pizza rooster gebruiken, voor als je geen pizzasteen en pizza schep wil aanschaffen





WIST JE DAT?



Dat pizza behoort tot een van de gerechten die wereldwijd het meest gegeten wordt, zal je niet verbazen. Wist je bijvoorbeeld dat er in de VS alleen al elke minuut 350 pizza slices worden verkocht?

In Dubai een 'Royal Pizza' is ontwikkelt, de duurste pizza ter wereld, hij kost omgerekend 180.000 euro. Deze pizza is belegd met de duurste producten op aarde. Denk aan witte truffels, foie gras, saffraan, kaviaar gedrenkt in champagne en 120 gram aan bladgoud.

Dat de naam pizza calzone letterlijk 'broekspijp' betekent? De vorm doet denken aan een broekspijp, vandaar de naam.

Dat wereldwijd er jaarlijks 5 biljoen pizza's worden verkocht.

De eerste officiële 'pizza' in de Italiaanse stad Napels werd gemaakt. Dit vond plaats op 11 juni 1889.

Het formaat van een medium pizza in Amerika is ongeveer 30 centimeter. Dit is groter dan de XXL-pizza in Australië, die gemiddeld 27 centimeter groot is

In Los Angeles is het mogelijk om een pizza te bestellen waar honderd mensen van kunnen eten. Aangezien pizza zowel als ontbijt, lunch en avondeten goed te eten is zou je deze pizza natuurlijk prima voor jezelf kunnen bestellen.

**TIP: SMEER WAT KNOFLOOKOLIE
OP DE RAND VAN DE PIZZA VOOR EXTRA SMAAK**



Pizza Tuna

Tomatensaus, mozzarella tonijn, ui, olijven, oregano.

Pizza Norma

Tomatensaus, ricotta salata kaas, gegrilde aubergine, mozzarella en basilicum.

Pizza Quattro Stagioni

Tomatensaus, mozzarella, Prosciutto cotto, salami, champignons en artisjokken.

Pizza Parma

Tomatensaus, Mozzarella, Prosciutto di Parma, rucola en Parmezaanse kaas.

Pizza Rustica

Tomatensaus, mozzarella, gekruid rundergehakt en rode pepertjes.

Pizza Mortadella

Tomatensaus, mozzarella, gedroogde tomaatjes, ricotta, pistachenoten en basilicum.

Pizza Caprese

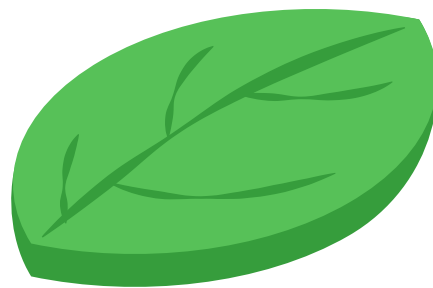
Tomatensaus, mozzarella, plakjes tomaat, oregano en pesto.

Pizza Deliziosa

Tomatensaus, mozzarella, geroosterde rode paprika en oregano.

TOMATENSAUS VOOR OP DE PIZZA

Tomatensaus voor 4-6 pizza's

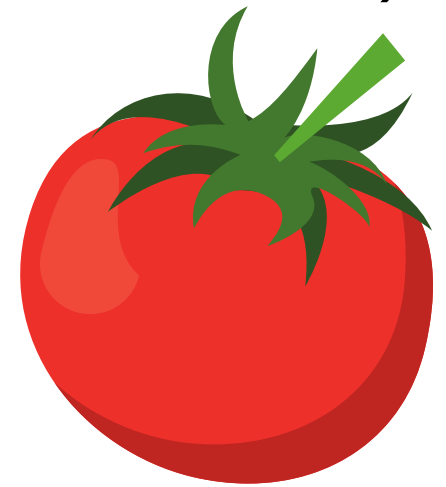


Ingrediënten:

1 blik(400gram) Gepelde Tomaten(San Marzano of een ander merk)

1 handje verse Basilicum blaadjes (10-12 blaadjes)

Zeezout (ongeveer 1 gram)



Bereiding:

Maak het blik open en giet het in een diepe kom/maatbeker.

Voeg het zout en de basilicum blaadjes eraan toe. Pak de staafmixer en mix het rustig tot een mooi mengsel.

Bekijk [HIER](#) de video voor het maken van de Tomatensaus.

Wist je dat?

De San Marzano-tomaat heeft een kenmerkende langwerpige vorm. Hij geeft veel vruchtvlees en bevat veel minder sap dan bijvoorbeeld onze 'gewone' Hollandse tomaten. Mede om die reden wordt wel beweerd dat de San Marzano de allerbeste tomaat is om mee te koken. Een San Marzano is ieder geval erg geschikt om (vers of uit blik) tomatensaus voor je pizza te maken.

Het eerste zaad van de San Marzano-tomaat zou in het jaar 1770 in Campanië (Zuid-Italië) zijn beland, als een geschenk van de onderkoning van Peru aan de koning van Napels.

De tomaat werd geplant in het gebied waar nu de stad San Marzano sul Sarno ligt, op vruchtbare vulkanische bodem. Daar dankt de tomaat zijn naam aan.



BONUS RECEPT

ITALIAANSE TIRAMISU

Ingrediënten:

1 Pak Lange Vingers

1 Bakje Mascarpone 250gram

1 Beker Verse Slagroom 250ml

Cacao

50 Gram Witte Basterdsuiker

2 Kopjes Sterke Koffie

4 Eetlepels Amaretto

Bereiding:

Vul 2 Kopjes met Sterke koffie en giet het in een schaal, voeg 4 eetlepels Amaretto eraan toe en roer het even goed door. Zet het vervolgens even aan de kant en laat het afkoelen.

Pak een beslagkom en vul die met de verse slagroom en voeg daar 25 gram witte basterdsuiker eraan toe. Nu moet je het net niet opkloppen tot slagroom maar tot een dik vloeibaar mengsel(lobbig). Het moet nog van de lepel kunnen af kunnen glijden. Wanneer je dit hebt bereikt giet je het even over in een kom en zet je de kom in de koelkast.

Vul de beslagkom met 250 gram mascarpone en voeg daar de overige 25 gram witte basterdsuiker eraan toe. Mix het nu toe een mooi glad mengsel.

Als het mixen van de mascarpone klaar is, pak je de kom met verse slagroom uit de koelkast. Nu voeg je de slagroom toe aan de mascarpone en ga je het met een spatel door elkaar mengen. Wanneer het goed door elkaar gemixt is en je hebt een mooi glad mengsel dan kan je de tiramisu gaan opbouwen.

De tiramisu kan je opbouwen in een schaal of bijvoorbeeld direct op een bordje zodat je gelijk een mooi dessert serveert.

Bekijk [HIER](#) de video, waarin we laten zien hoe je de tiramisu op 2 verschillende manieren kan opbouwen.