

- 161 Prosciutto en Bufala
- 163 Pizza met Mortadella en Pistachio
- 166 Pizza met courgettebloemen
- 168 Po-rivier-pizza
- 171 Pizza Carbonara
- 173 Pizza Bianca en Pizza Rossa
Skillet Pizza
- 237 Hawaiian Pizza
- 240 Raclette Pizza

NEW YORK & NEW YORK GEÏNSPIREERD

- 175 New York kaaspizza
- 177 Simpele pizza met tomaat
- 181 Pizza met gehaktballetjes
- 183 A.J.'s Pizza
- 184 Pizza met wodkaaus en worst
- 187 Brooklyn Hot Honey Pizza
- 189 Pizza met pepperoni, paddestoel en ui
- 192 Grootmoeders Pizza
- 195 De "Love Supreme" Bar Pizza van
Adam Kuban

KEN'S AMBACHTELIJKE KLASSIEKERS

- 197 Margherita met rucola (op 2 manieren)
- 200 Pizza Arrabiata
- 202 Pizza Prosciutto
- 204 Pizza met venkelworst en ui
- 206 Pizza met lente-ui

PLATBROOD

- 209 Platbrood uit Oregon met
pesto en burrata
- 211 Tarte Flambée
- 214 Platbrood met brandnetelpesto
en morielje

GROENTE & GEWOON DAAROM

- 217 De Witte Uil
- 221 Pizza met andijvie
- 223 Pizza met mergpompoe
- 225 Pizza met flespompoe
- 227 Pizza met artisjok en spek
- 230 Pizza met Cantharel en knoflook
- 233 Pizza van Tommy Habetz
- 235 Pizza in de koekenpan
- 237 Pizza hawaii
- 240 Raclette-pizza

- 242 Omreken Tabellen
- 244 Dankwoord
- 245 Index



LEGEA



INTRODUCTIE

HET IS HELEMAAL AAN JOU.

De verborgen realiteit is dat je zelf eenvoudig een betere pizza kan maken dan welke pizzeria dan ook. Het enige dat je nodig hebt zijn goede ingrediënten (bloem, tomaten uit blik en kaas), wat gereedschap en een normale keukenoven. En een paar goede instructies. Ook al heb je fantastische pizzeria's in de buurt, stel je voor dat jij jouw eigen pizza maakt. Eentje waar je trots op kunt zijn en die precies naar jouw smaak is. Ontdek wat verschillende kazen doen met jouw pizza. Zoals buffelmozzarella of caciocavallo. Of rasp eens wat Pecorino Romano over je pizza. Leer een flinterdunne pizza of juist een Napolitaanse pizza maken. Maak een paar formidabele panpizza's voor tijdens het voetbal kijken op de zondagavond. Serveer ze met overtuiging aan je familie en vrienden. Door ze zelf maken zal je waardering voor de pizzaioli bij jouw favoriete pizzeria toenemen. De volgende keer let je nog beter op hun techniek en het deeg dat ze gebruiken. En hoe ze de pizza beleggen, in de oven leggen en bakken. Door zelf pizza te maken, wordt je een met de technieken. Het is verleidelijk. Hoe meer je leert, hoe beter je pizza wordt. Het levert plezier en grote trots op.

In ben opgegroeid in Maryland. Nu woon ik in Portland, Oregon, waar ik na een carrière in Silicon Valley in 2001 Ken's Artisan Bakery opende. In 2005 begonnen we een keer per week pizza te bakken in de grote broodoven van onze bakkerij. In 2006 opende ik Ken's Artisan Pizza, een pizzeria met houtoven, onder leiding van mijn hoofd-bakker Alan Maniscalco. Mijn derde zaak Trifecta Tavern & Bakery opende zijn deuren in 2013. Het is een full-service restaurant. Platbroden, die we wederom in de houtoven bakken, maken daar onderdeel uit van het menu. Ik heb Italië meer dan tien keer bezocht. In mijn eerste boek, *Flour Water Salt Yeast*, schreef ik al over pizza. Maar wat wist ik toen nou helemaal over pizza? Hoe meer je weet, hoe meer je niet weet. Ik had nog genoeg te leren.

Mijn onderzoek voor dit boek bracht me voor de eerste keer naar Napels. Om daar de pizzeria's te bezoeken. Veel van wat ik daar zag heeft me de ogen geopend om op een andere manier naar pizza te kijken. En dan met name het maken van het deeg. Het duurde even voor ik doorhad wat zo ogenschijnlijk overduidelijk was: je moet denken als een pizzaiolo, niet als een bakker. Pizzadeeg is geen

brooddeeg. Een brood wil een zo groot mogelijk volume bereiken. Een pizza niet. Pizzadeeg moet kunnen uitrekken, zonder te breken en zonder té elastisch te zijn. Ik wist dit wel, maar voor mij was pizza een soort brood. Het brood waar ik zo dol op ben, wordt gemaakt van ‘nat deeg’, met veel meer water dan je misschien gewend bent. Maar als je op vergelijkbare wijze pizzadeeg zou maken, dan werkt dat niet. Wist ik veel dat de hydratatie van het deeg aangepast moest worden aan het type oven waar je de pizza in bakt. Voor mijn pizzeria hebben we lang geleden al het goede deeg voor onze oven uitgedacht. Wat ik me realiseerde is dat het vinden van het perfecte deeg en het uitzoeken van de perfecte baktechniek anders is wanneer je in een gewone keukenoven bakt. Sterker nog, het hangt ook nog eens af van het soort pizza dat je wil maken.

Het mooiste van deze kleine reis was de bevestiging dat het niet moeilijk is om een hele goede pizza thuis in je eigen keuken te maken. Het is zelfs vrij eenvoudig. In dit boek leg ik je het hele proces uit. En ook waarom je iets doet, zodat je dezelfde lessen kan leren als ik heb gedaan.

Zelfs in Italië maakt meer dan 25% van de huishoudens zo nu en dan een zelfgemaakte pizza. Het is een makkelijke maaltijd die troost geeft. Ik garandeer je dat jij thuis een betere pizza kan maken dan je bij welke pizzaketens dan ook zult aantreffen. En nog voor minder geld ook. Jouw pizza heeft ziel. Een fatsoenlijke keukenoven (niets eens per se een dure), een pizzasteen (of beter nog een pizzasteen van staal), een paar accessoires, goede ingrediënten en simpele instructies. Meer heb je niet nodig. Geloof me, je kan

betaalbare ingrediënten kopen die vele malen beter zijn dan wat de grote pizzaketens op je pizza leggen. Pizza maken kan iets solitairs zijn waarbij je net zoveel geniet van het proces als het resultaat (en je wordt iedere keer dat je het doet beter). Maar het kan ook een traditie zijn die je deelt met familie of vrienden.

Goede pizza heeft in Italië intussen een geschiedenis van zo'n 150 jaar, vooral in het gebied in en rond Napels. Maar goede pizza vind je tegenwoordig ook overal in Amerika. Met een hele sterke groei van kwalitatief goede pizza in de 21-ste eeuw. Het klinkt niet nieuw, maar de laatste paar jaar is een groeiende beweging ontstaan die respect heeft voor traditionele technieken en ingrediënten en die wat de kwaliteit betreft de lat steeds hoger legt. Het zit in de lucht. Mensen reizen lange afstanden om pizza te eten bij Franco Pepe van Pepe in Grani, in het kleine dorpje Caiazzo, ongeveer 45 minuten rijden van Napels.

De rijen bij Pizzeria Bianco in Phoenix zijn legendarisch. De pizza's van Nancy Silverton van Pizzeria Mozza in Los Angeles staan bekend om de gebruikte ingrediënten op een fantastische bodem. De gebroeders Salvo in Napels gebruiken zeven verschillende soorten olijfolie die passen bij hun pizza's. Enzo Coccia van Pizzeria La Notizia in Napels maakt fantastisch deeg, dat ook nog eens perfect gebakken wordt. Hij maakt gebruik van de beste regionale ingrediënten om een traditionele STG-pizza te maken (zie pagina XX). Hij geeft er vervolgens zijn eigen draai aan door op zoek te gaan naar specifieke soorten bloem en toppings. “De pizza heeft twee pijlers: de ingrediënten en de pizzaiolo”, zo zei iemand uit Napels tegen me. Paulie Gee's, Roberta's



en Franny's zijn het helemaal in Brooklyn. Zij maken hun eigen onderscheidende New York-versies van de Napolitaanse pizza. En Pierre Luigi Roscioli in Rome zet de herkomst van zijn ingrediënten op de kaart. Zo gebruikt hij Piennolo- en Datterini-tomaten, culatello uit Podere Cadassa en mozzarella di bufala uit Paestrum.

Voor mij zijn al deze mensen zo inspirerend. De pizza's die zij maken zijn onmiskenbaar van hen en ze vertegenwoordigen een variëteit aan pizza stijlen. Hoort de pizza kleine brandplekjes te hebben op de korst en de bodem? Moet de korst stevig zijn of juist doorzakken? Welke kaas kan je het beste gebruiken? Gebruik je bloem voor brood of Italiaanse 00-bloem? Het antwoord op al deze vragen is dat het er helemaal aan ligt wat voor soort pizza je wil maken. En zelfs dan is er genoeg ruimte voor variatie. Er is simpelweg niet één manier om het te doen. Niet één correct antwoord. En niet één enkel platonisch ideaal dat voor iedereen van toepassing is. Een pizza bij Di Fara in Brooklyn is niet te vergelijken met een pizza bij La Notizia, Salvo of Da Michele in Napels. En op hun beurt zijn die pizza's niet te vergelijken met die van Frank Pepe in New Haven, Patsy's in Harlem, Buddy's in Detroit, Totonno's op Coney Island, Delancey in Seattle, Anthony Mangieri's Una Pizza Napoletana in San Fransisco of Pizzeria Bianco in Phoenix. Het zijn allemaal geweldige pizza's. Dat is een van de mooie dingen aan pizza. Vaak is er maar één antwoord mogelijk op alle vragen, afhankelijk waar jij vandaan komt en welke pizza voor jou iconisch is. Pizza is al met al een hele persoonlijke ervaring.

In dit boek leg ik je uit hoe je thuis

geweldig goede pizza maakt, in verschillende stijlen, zoals Napolitaanse en Romeinse pizza, Amerikaanse pan-pizza, pizza uit New York, platbrood en glutenvrije pizza. In mijn eerste boek schreef ik hoe ik mijn hond Gomez een high five gaf toen ik ontdekte hoe goed een pizza uit mijn gewone keukenoven kon zijn. Het is echt mogelijk thuis een goede pizza te bakken. Het begint allemaal met goed deeg. Nou, dan heb ik wat voor je.

De ziel van pizza begint met Napolitaanse pizza - Napels is de ziel van pizza. Het is daar begonnen en uitgegroeid tot een beeldbepalend cultureel embleem. Na een kleine 9 jaar professioneel pizza bakken, had ik het geluk naar Napels te reizen en daar enkele van Italië's beste pizzaioli te ontmoeten. Ik heb een zuivelboerderij bezocht waar mozzarella di bufala wordt gemaakt. Ik heb een tomatenplantage bezocht en ook de molen die veel van de pizzeria's in Napels voorziet van pizzabloem. Mijn idee was om kennis en inspiratie op te doen om dit boek te kunnen schrijven. Toen ik de mensen ontmoette wiens families al honderd jaar pizza maken, vroeg ik me wel af wie ik eigenlijk ben als het om pizza gaat? Maar ik ontdekte dat lange tradities deze cultuur, de mensen en hun eten hebben gevormd. We hebben gewoonweg het geluk dat het ook onderdeel van onze levens is geworden. Napels heeft geen alleenrecht op pizza. Maar de stad leeft en ademt pizza als geen enkel andere plaats. Het is alsof ik de afgelopen tien jaar wel aardige muziek heb gemaakt en toen Mozart en Beethoven tegenkwam. De prachtige mensen van Napels zijn bereid om hun kennis en ervaring, die ze in generaties hebben opgedaan door heel hard te werken en oog te hebben voor



detail, te delen. Pizza is er een manier van leven. Het stroomt door de bloedlijn.

Mensen overal ter wereld worden emotioneel over de pizza waar zij van houden. Of ze nou uit Rome komen of uit Detroit, New Jersey, St. Louis, Old Forge, Portland of de vijf stadsdelen van New York City. Mijn doel van dit boek is de pizzamakers wereldwijd te eren. Om dat te doen, moest ik in Napels beginnen. Napels is de bron voor alle pizza.

Met mijn eerste boek, *Flour Water Salt Yeast*, wilde ik de werkwijzen die in ambachtelijke bakkerijen worden gebruikt naar de thuiskeuken brengen. Zodat je thuis brood kon maken van professionele kwaliteit. In dat boek was er ook ruimte voor een paar pizza's. Het doel van dit boek is hetzelfde, maar deze keer focus ik helemaal op pizza. De inspiratie kwam van de beste pizza makers uit Italië en de Verenigde Staten. Ik heb zelf ook een pizzeria. Maar ik zou het bekrompen vinden om een boek te maken met de recepten

uit mijn eigen pizzeria. Ik wil je iets bieden dat representatief is voor de verschillende pizza stijlen en tradities die me hebben geïnspireerd. De pizza makers die je in dit boek tegenkomt zijn ware ambachtslieden. Pizza is letterlijk hun leven. In Napels is het zelfs een fundamenteel onderdeel van de regionale identiteit. Ik ben groot fan van al deze mensen. Ik vraag me af wat ik van ze kan leren en hoe ik mijn eigen versie kan maken van iets dat zij het allerbeste doen. Het gaat niet om het reproduceren. Wat van hen is, is van hen. Maar ik kan wel naar een pizza uit Detroit kijken en vervolgens mijn eigen een panpizza maken die erop is geïnspireerd. In dit boek geef ik je dus mijn versie van de pizza stijlen die ik zo bewonder.

Alles wat is als broodbakker gewoon was te doen heb ik losgelaten. In ruil heb ik de manier van pizza maken omarmd die ik geleerd heb en die veel gebruikt worden in heel Italië. Ik heb ook geprobeerd om in mijn achterhoofd te houden dat jij deegrecepten

*Het scheidt plezier om wat je doet goed te doen.
Het maakt je onafhankelijk van de
hele grappenmakerij waarin we zijn geboren.”*

—Albert Einstein

nodig hebt voor zeg maar een ‘standaard werkweek’. Waarschijnlijk ga je ‘s ochtends naar je werk, je komt ‘s avonds thuis en je hebt dan niet uitgebreid de tijd om avondeten te maken. Mijn recepten voor pizzadeeg maken gebruik van lange rijstijden. Dat is de manier om smaak en textuur in je deeg te ontwikkelen. Smaak ontwikkelt zich terwijl jij slaapt. Het is ideaal. Tijd behandel ik als een ingrediënt. Het rijsschema staat vetgedrukt bij ieder deegrecept. Deeg kneden doe je ‘s avonds. Vervolgens maak je bolletjes die je na een paar uur in de koelkast legt. Zodra je de volgende avond thuis komt uit je werk warm je jouw oven op en niet langer dan een uur daarna heb je een verbazingwekkende pizza die alles bij elkaar 30 tot 40 minuten werk is geweest.

Of, misschien is het weekend. Op zaterdag sta je ‘s ochtends op met het idee dat je ‘s avonds pizza wil eten. Maar je was vrijdag te uitgeput van de week om alvast aan het diner van zaterdag te denken. Wat je doet is allereerst zaterdag deeg maken. Twee uur later verdeel je het deeg in bolletjes. In de avond warm je de oven op, trek een goede fles wijn open, zet La Traviata op en de wereld is van jou. Alles wat je normaal gesproken

op zaterdag doet, doe je daar tussenin. Wees een held. Je hoeft alleen de methode te leren. Na een paar keer oefenen heb je de instructies waarschijnlijk niet meer nodig. Misschien dat je alleen nog even een blik op het recept werpt voor de juiste verhoudingen van de ingrediënten.

Als je ambitieuzer bent, dan heb ik een deegrecept voor je dat gebruikt maakt van een voordeeg, biga geheten. Ik laat je ook zien hoe je een natuurlijk gerezen deeg maakt zonder reguliere gist maar met behulp van een starter. Met alle deegrecepten in dit boek kan je pizza’s maken in verschillende stijlen: Napolitaans; Romeinse stijl met een superdunne krokante korst; Amerikaanse pan- en barpizza’s; en klassieke pizza’s New York-stijl. Je kan fantastische huisgemaakte pizza, helemaal zoals jij het wil, gewoon integreren in je drukke leven. Als je je een keer wilt uitleven met ingrediënten, ga ervoor. Als je geen dure pizza wilt maken, kan dat ook. Je geeft ook dan minder uit dan wanneer je pizza buiten de deur zou gaan eten en het smaakt nog beter ook. Misschien draait pizza maken voor jou om het samen doen met familie of huisgenoten. Misschien is het wel een solitair spel om alle details in de vingers te krijgen.









NEW YORK PIZZASAUS

Deze saus wordt gekookt en heel lichtjes gezoet met wat suiker, vergelijkbaar hoe een aantal pizzeria's in New York dat doen. Eenmaal afgekoeld moet deze saus gemiddeld dik zijn. Het is een makkelijke aanpassing van de FWSY-saus, die al op smaak is gebracht met oregano, knoflook en chilivlokken.

**DIT RECEPT IS GOED VOOR 765 GRAM SAUS,
GENOEG VOOR 5 PIZZA'S VAN 30 CM DIAMETER.**

750 gram FWSY-saus (pagina 146)

15 gram (ongeveer 1 eetlepel) suiker

1 Doe de FWSY-saus samen met de suiker in een pannetje en laat deze voor 15 tot 20 minuten op een matig hoog vuur rustig doorkoken. Roer af en toe en laat de saus lichtjes inkoken. De saus moet nog goed smeerbaar zijn. De zoetheid en smaak van de tomaten zijn licht geconcentreerd.

2 Zet de pan opzij en laat de saus afkoelen. Schenk het in een afsluitbare plastic bak en schrijf de datum op een label. Zet de saus die je niet gebruikt in de koelkast. Daar blijft het circa 1 week goed.







