

PIZZA BAK KEN!

‘EEN
GOED
BEGIN,
IS HET
HALVE
WERK’,
vinden
wij bij
Dijk&Meer

Bij de beste pizzeria in de omgeving, Renato's in Enkhuizen, halen we het beste meel uit Italië voor jouw pizzabodem. Het familiebedrijf van eigenaar Raymond Arduini heeft de kunst van het pizzabakken in de genen en werkt alleen met de allerbeste en verse producten. Als je je pizza maakt volgens het voorbeeld van Renato's en zelf je saus maakt met heerlijke verse kruiden uit onze eigen kas, dan maak jij de beste pizza die je ooit hebt gehad. En dat maakt ons blij, want zoals ze zeggen: liefde gaat door de maag, toch?

HOE KUN
JE DAT
HET BESTE
AANPAKKEN?

Je gaat pizza eten!

Begin in ieder geval op tijd ;-)

Omdat het deeg minimaal 2,5 uur nodig heeft om te rijzen is het handig om de benodigdheden vóór 11 uur op te halen bij de koffie-bar. Als je de dag daarvoor gereserveerd hebt staat er een mand met ingrediënten en tools voor je klaar. Als je ervoor hebt gekozen om pizza's te bakken bij je eigen plek staat je pizzaoven met tegel (die leg je eronder zodat het gras groen blijft) ook voor je klaar om mee te nemen. Let op! Of je nou bij je eigen tent of onder de grote tarp gaat eten: de oven moet goed warm zijn, steek daarom je fakkie een uur van te voren aan. **Extra mandje hout nodig?**
Tot 18 uur kan je bij de receptie terecht voor extra hout.

RECEPT

Dit heb je nodig voor het deeg (ongeveer 8 pizza's):
500 gram bloem, 300 ml water, 10 gram zout, een zakje gist,
3 eetlepels olijfolie, optioneel een theelepel suiker.

1. Los het zout op in het water.
2. Doe het zoute water in een kom en voeg circa 10% van de bloem toe.
3. Meng tot de bloem is opgelost.
4. Voeg nu de gist toe (en eventueel de suiker) en de rest van de bloem en meng alles goed. Je zult merken dat het mengen vanzelf overgaat in kneden.
5. Kneed circa 10 minuten tot je een mooi glad, soepel en elastisch deeg hebt.
6. Leg het deeg op het bakpapier (dat maakt het afwassen gemakkelijker).
7. Leg een (liefst vochtige) doek over het deeg en laat je deeg minimaal 2 uur rijzen op kamertemperatuur.
8. Maak daarna bolletjes van je deeg: 100 tot 150 gram deeg per bolletje is gemiddeld. Laat de bolletjes deeg daarna eventueel opnieuw rijzen.
Hoe meer tijd je het deeg geeft om te rijzen, hoe lekkerder, krokanter en luchtiger de pizza's worden.



Tomaten zijn technisch gezien fruit, maar dat houdt mensen niet tegen om ze onder de noemer groente te plaatsen. Een discussie hierover liep zo uit de hand dat er in Amerika in 1893 iemand naar het hoger gerechtshof trok en de rechtszaak won. Sindsdien zijn tomaten officieel fruit.

dé saus

Basisrecept tomatensaus (voor ongeveer 10 pizza's):

1 blik tomatenblokjes, fijngehakte oregano, blikje tomatenpuree, scheut olijfolie, fijngehakte knoflookteen. Zo maak je het: mix alle ingrediënten door elkaar met een vork. Optioneel kunt je het nog laten indikken in een pan op het vuur.



~ BAKKEN ~

Zorg voor een droog, schoon werkblad. Bestrooi dit oppervlak met bloem.

Als het deeg genoeg gerezen is, rol je de bolletjes die je gemaakt hebt met een deegroller zo dun mogelijk uit. Zorg ervoor dat de uitgerolde pizzabodem op de schep past. Op die manier weet je zeker dat de pizza in de oven past. Je kunt de saus het beste met de bolle kant van een opscheplepel over de pizza verdelen. Je hoeft maar weinig saus te gebruiken en zorg ervoor de je de buitenste rand vrijhoudt. Wij houden van simpele, no nonsens pizza's. Eén van onze favorieten is: een basis van tomatensaus met een handje geraspte kaas bestrooien en vervolgens stukken buffelmozzarella, zwarte olijven en kappertjes toevoegen. Soms verwisselen we de mozzarella voor wat slices gedroogde biologische ham. En als de pizza goudkleurig uit de oven komt: wat verse rucola en basilicum erover.

Speciaal voor Margherita werd een pizza in de kleuren van de Italiaanse vlag ontworpen

Over de oorsprong van de pizza zijn de meningen verdeeld. De Etrusken aten al platte broden die zij picea noemden. Andere verhalen schrijven het ontstaan van la pizza toe aan de Middeleeuwen. In die tijd baktten arme vrouwen platte broden van de resten van brooddeeg, en belegden deze met de ingrediënten die voor handen waren. Het woord pizza stamt waarschijnlijk af van het Latijnse werkwoord pinsere, wat fijnmalen of verstampen betekent.

Feit is dat in de 17e eeuw in Napoli al een soort pizza werd gemaakt, de zogenaamde Mastinicola. Deze deegbodem werd belegd met knoflook, kaas en basilicum. Tot de 19e eeuw was de pizza wel echt armeluis-voedsel dat op straat werd gegeten. Daarna ontstonden pas de eerste pizzeria's, dit waren lokalen waar je pizza kon eten naast de oven waarin hij werd gemaakt. Na verloop van tijd begon la pizza, die zo populair was bij het volk, ook in upperclass door te dringen. Het lot van de pizza



TIPS

- Gebruik meel op de tafel wanneer je het deeg tot een bodem rolt
- Als je de pizza belegt, zorg dan dat de ingrediënten niet op de rand van het deeg terecht komen.
- Bloem op de pizzaschep zorgt ervoor dat de pizza er makkelijk op- en af schuift.
- Beleg een volgende pizza pas als de pizza in de oven bijna klaar is om op te eten

PIZZA ALS TOE TJE

★ beleg je bodem met chocopasta of pindakaas, stukjes fruit zoals aardbeien en banaan. En met een paar marshmallows wordt het helemaal een feest!