

DE ZILVEREN LEPEL KOOKSCHOOL

PIZZA

SPECTRUM

07	HEERLIJK ITALIË
08	BROODSOORTEN
11	INGREDIËNTEN
12	KEUKENGEREI
15	BROODDEEG
16	PIZZA
54	CALZONE
64	FOCACCIA
102	HARTIGE TAARTEN
160	STRUDELS
174	REGISTER

STAP 1



STAP 2



STAP 3



STAP 4



PASTA DA PANE

BROODDEEG

MAKKELIJK

- Voorbereidingstijd: *20 minuten*
+ *2½ uur rusten*
- Bereidingstijd: *30 minuten*
- Calorieën per portie: *312*
- *Voor 500 g*
- *Voor 6 personen*

INGREDIËNTEN

- 10 g verse of ½ tl actieve droge gist
- 500 g broodbloem type 0 of ‘straffe’
- 1 tl suiker
- 2 el extra vergine olijfolie
- zout

STAP 1

Dit is een heel praktisch en veelzijdig basisdeeg omdat het voor de meeste pizza's en foccacia in dit boek en ook voor broodrecepten geschikt is. Verkruiemel de gist in een kom en voeg 40 g bloem, de suiker en 4 eetlepels water toe. Roer alles goed door elkaar, leg een schone doek op de kom en laat de gist 20 minuten staan; het moet een schuimig mengsel worden.

STAP 2

Zeef de rest van de bloem boven een schoon aanrecht, maak een kuiltje in het midden, giet er het gistmengsel en de olie in en strooi een theelepel zout op de zijanten. Voeg 175 ml lauw water toe en maak er een deeg van. Haal alles met je handen naar het midden en kneed minstens 10 minuten; houd je vingers als een spatel tegen elkaar en gebruik je duimen om het deeg in elkaar te drukken en uit te rekken. Sla af en toe met het deeg op het aanrecht om het gluten te activeren.

STAP 3

Maak er een bal van, leg hem in een licht ingevette kom, snijd er een kruis in en leg er een schone theedoek op. Zet het minstens 2 uur op een warme plaats.

STAP 4

Verhit de oven tot 200 °C en vet twee broodblikken van 1 liter licht in. Druk de lucht uit het deeg zonder te kneden. Verdeel het in tweeën. Leg de stukken in de blikken en laat ze afgedekt nog eens 45 minuten rijzen. Snijd de broden met een scherp mes in en zet ze circa 30 minuten in de oven. Laat ze 10 minuten rusten, stort ze op een rooster en laat ze helemaal afkoelen voordat je ze aansnijdt.



PIZZA ALLA SALSICCIA

PIZZA MET WORST

MAKKELIJK

- Voorbereidingstijd: *30 minuten*
- Bereidingstijd: *30 minuten*
- Calorieën per portie: *315*
- *Voor 6 personen*

INGREDIËNTEN

- wat olijfolie
- 1 hoeveelheid pizzadeeg
(blz. 19)
- wat bloem
- 200 g Italiaanse saucijsjes,
zonder vel en verkruimeld
- 50 g vers geraspte pecorino
- 4 tomaten, ontveld en
kleingesneden
- 100 g gerookte pancetta, in
plakjes
- 1 tl fijngehakte verse
rozemarijn
- 6 blaadjes verse basilicum, in
stukjes gescheurd
- zout en peper

Verhit de oven tot 200 °C. Bestrijk een bakblik met olijfolie of bekleed het met bakpapier. Bestuif het aanrecht licht met bloem. Rol het deeg uit en druk het in het blik. Verdeel er de tomaten over en bedruppel alles met olie. Zet de pizza 20 minuten in de oven. Meng de saucijsjes en de pecorino in een kom en voeg zout en peper toe. Strooi er het worstmengsel over en leg er de pancetta op. Bestrooi alles met de rozemarijn en basilicum, bedruppel het met olie en zet de pizza nog eens 7–8 minuten in de oven.

STAP 1



STAP 2



STAP 3



STAP 4



GEMIDDELD

- Voorbereidingstijd: 30 minuten
+ 2½ uur rusten
- Bereidingstijd: 25 minuten
- Calorieën per portie: 758–504
- Voor 4–6 personen

INGREDIËNTEN

- 250 g mozzarella van koemelk, uitgelekt en in blokjes gesneden
- 400 g pizzadeeg (blz. 19)
- ruim 200 g gezeefde tomaten (dikke passata) uit blik
- krap 200 g ricotta
- 2 eieren, losgeklopt
- 120 g ham in reepjes
- mespunt gedroogde oregano
- mespunt cayennepeper
- 20 g geraspte parmezaan
- zout en peper

STAP 1

Verdeel het gerezen deeg in tweeën en rek elk stuk met je handen uit; er moeten 2 dunne schijven van circa 25 cm doorsnee ontstaan. Schep een derde van de passata op het midden van elke schijf.

STAP 2

Verhit de oven tot 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe de ricotta in een kom en roer er beetje bij beetje de eieren door. Roer er de mozzarella, ham, oregano en cayennepeper door en voeg zout en peper toe. Schep het mengsel over de passata op het deeg. Vouw de helft van het deeg van de twee calzones over de vulling heen, bevochtig de randen met wat water en druk ze goed aan.

STAP 3

Bestrijk de calzones met wat passata en zet ze circa 20–25 minuten in de oven; ze moeten opzwellen en goudbruin worden.

STAP 4

Schep de rest van de passata over de calzones, bestrooi ze met geraspte parmezaan en zet ze op tafel.

Tip: Je kunt de calzones ook hermetisch afsluiten door de tanden van een vork in het deeg van de randen te drukken of er een ribbelrand van te maken (blz. 59).

FOCACCIA AL ROSMARINO

FOCACCIA MET ROZEMARIJN

MAKKELIJK

- Voorbereidingstijd: *35 minuten*
+ *1 uur rijzen*
- Bereidingstijd: *35 minuten*
- Calorieën per portie: *374–281*
- Voor *6–8 personen*

INGREDIËNTEN

- 2 el olijfolie, plus iets extra om te bestrijken
- 1 tl fijne kristalsuiker
- 250 ml lauwe melk
- 2½ tl actieve droge gist
- 400 g ‘straffe’ broodbloem of gewone bloem, plus iets extra
- 2 tl zout
- 2 takjes rozemarijn, grofgehakt
- grof zeezout

Bestrijk een grote bakplaat met olie of bekleed hem met bakpapier. Los de suiker op in een kom met de lauwe melk, strooi er de gist op en laat alles 10–15 minuten staan; het mengsel moet schuimig zijn. Roer het glad. Zeef de bloem met het zout in een kom. Roer er de gist, rozemarijn en olie door. Stort het op een met wat bloem bestoven aanrecht en kneed 10 minuten; het moet een glad en elastisch deeg worden.

Rol het uit tot een ronde schijf van 23 cm doorsnee en leg hem voorzichtig op de ingevette bakplaat. Druk met je vingertoppen 10 kuiltjes in het deeg en leg in elk kuiltje 2–3 korrels grof zout. Bestrijk het met olie en laat het op een warme plaats 1 uur rijzen. Verhit de oven tot 200 °C. Bak de focaccia in 30 minuten mooi goudbruin. Haal hem uit de oven, laat hem op een rooster iets afkoelen en zet hem warm op tafel.



TORTA CON VERDURE MISTE E MOZZARELLA

GROENTETAART MET MOZZARELLA

GEMIDDELD

- Voorbereidingstijd: 20 minuten
30 minuten koelen
- Bereidingstijd: 35 minuten
- Calorieën per portie: 618
- Voor 4 personen

INGREDIËNTEN

- 3 el olijfolie, plus iets extra
- 2 kleine aubergines, in blokjes
- 3 courgettes, in plakjes
- 2 lente-uitjes, in heel dunne ringetjes
- 250 g kant-en-klaar bladerdeeg
- 200 g mozzarella, in blokjes
- zout en peper

Verhit de oven tot 220 °C. Verhit de olie in een koekenpan en bak de aubergines en courgettes ongeveer 10 minuten. Doe de lente-uitjes in de pan, laat alles nog 5 minuten pruttelen en voeg zout en peper toe. Bestuif het aanrecht met wat bloem. Rol het deeg tot een schijf uit en bekleed er een ronde springvorm van 25 cm mee. Druk de zijanten en de bodem goed aan en snijd overtollig deeg weg. Laat het deeg circa 30 minuten in de koelkast opstijven. Prik het met een vork in, verdeel er de gemengde groente over en bedruppel alles met wat olie. Bestrooi het met mozzarella. Zet de taart 30 minuten in de oven. Haal hem eruit en laat hem 2 minuten met rust. Zet hem dan op een schaal en dien hem op.

Tip: Als je een zachtere en meer verfijnde vulling wilt, kun je de aubergines ook schillen.



TORTA ARROTOLATA DELL'ORTO

GROENTESTRUDEL

MAKKELIJK

- Voorbereidingstijd: 30 minuten
- Bereidingstijd: 1 uur
- Calorieën per portie: 338
- Voor 8 personen

INGREDIËNTEN

- 80 + 15 g boter, gesmolten
- 1 teen knoflook, uitgeperst
- 300 g doperwtten, geblancheerd
- 300 g haricots verts, in kleine stukjes en geblancheerd
- 300 g asperges, in kleine stukjes en geblancheerd
- 300 g artisjokbodems, in kleine stukjes en geblancheerd
- 3 worteltjes, in kleine stukjes en blancheerd
- 200 g nieuwe aardappels, in kleine stukjes en geblancheerd
- 4 tl slagroom
- 250 g kant-en-klaar bladerdeeg
- wat gewone bloem
- 1 dooier, losgeklopt met wat water
- zout en peper

Verhit de oven tot 180 °C. Verhit 80 g boter in een koekenpan, bak de teen knoflook even en gooi hem weg. Doe alle gare groenten in dezelfde boter en bak ze een paar minuten. Voeg zout en peper toe en roer er de room door.

Bestuif het aanrecht met wat bloem. Rol het deeg tot een dunne rechthoek uit. Bestrijk het met de rest van de gesmolten boter maar laat rondom een rand van 1 cm vrij. Verdeel de groenten over het beboterde deel en rol het geheel als een strudel op. Knijp de uiteinden van het deeg hermetisch dicht, bestrijk de bovenkant met dooier en zet de strudel 30 minuten in de oven. Snijd hem warm in stukken en dien ze op.

