

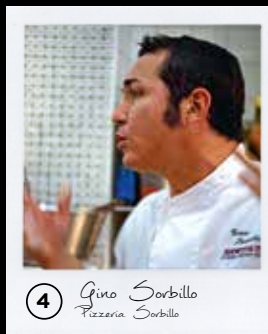
DE BESTE PIZZABAKKERS VAN NAPELS



NAPELS - ITALIË



① Enzo Coccia
Pizzeria La Notizia



④ Gino Sorbillo
Pizzeria Sorbillo



② Franco Pepe
Antica Osteria Pizzeria Pepe



⑤ Enzo Piccirillo
La Pasardona



③ Ciro Coccia
Pizzeria Fortuna

INHOUDSOPGAVE

WOORD VOORAF

4

Enzo Coccia

14 DE PIZZA, EEN SERIEUZE AANGELEGENHEID!

18 DE KNEEPJES VAN HET VAK

24 DE PRODUCTEN VAN ENZO COCCIA

34 AMBACHTELIJKE PIZZA'S

72 PIZZA BIANCA

92 CALZONE

102 LEKKERE HAPJES OM SAMEN TE DELEN

130 DE RECEPTEN VAN ALBA

Franco Pepe

146 STILLE PASSIE

Ciro Coccia

154 IEDEREEN HEEFT RECHT OP LEKKER ETEN

158 DE PRODUCTEN VAN CIRO COCCIA

164 CIRO, KONING VAN DE MARGHERITA

180 VAN MOZZARELLAWIT TOT POMODOROROOD

214 LO SCOMODO

232 RIPIENO EN SALTIMBOCCA

248 PLAATPIZZA

256 DE RECEPTEN VAN ALBA

Gino Sorbillo

272 DE VIERDE MUSKETIER

Enzo Piccirillo

282 PIZZA FRITTA: OM HET TE BEGRIJPEN, MOET JE HEM ETEN!

286 DE KNEEPJES VAN HET VAK

292 DE PRODUCTEN VAN ENZO PICCIRILLO

298 PIZZA FRITTA EN BATTILOCCHIO

312 PIZZA FRITTA VOOR FIJNPROEVERS

322 TRADITIONELE RECEPTEN

342 HARTIGE HAPJES UIT NAPELS

352 DE RECEPTEN VAN ALBA

RECEPTENOVERZICHT

356

Tips

Het is mogelijk andere soorten meel (volkoren of meergranen in kleine hoeveelheden) bij te mengen. Enzo doet dat voor zijn bruschetta en murzillo. De hoeveelheid gist hangt af van de omgevingstemperatuur: hoe warmer het is, hoe minder gist je nodig hebt. De hoeveelheid hangt ook af van hoe lang je het deeg laat rijzen: hoe langer de rijstijd, hoe minder gist er nodig is.

Je kunt het deeg in een keukenmachine maken. Ga op dezelfde wijze te werk en kneed het 20 minuten op de laagste snelheid. Zo krijg je luchtig deeg dat niet te warm wordt, waardoor het glutennetwerk niet wordt aantast. Maak het deeg af door het op het werkblad uit te rekken.



De bereiding van het pizzadeeg

VOORBEREIDING: 30 minuten

RIJZEN: 6-8 uur

VOOR 10-11 DEEGBALLEN VAN 220-250 G

0,5 liter water uit Napels (maar water uit Amsterdam of elders is ook prima!) van 10-14 °C (behoorlijk koud)

25 g fijn zeezout

2,5-3 g bakkersgist (voor een rijstijd van 6-8 uur bij een temperatuur van ongeveer 25 °C)

900-950 g meel type 00 (van het merk Caputo of Spadoni bijvoorbeeld)

1. Doe het water in een kom, los het zout en de gist erin op. Strooi geleidelijk het meel erbij.

2 & 3. Kneed het deeg stevig met lichte, elkaar kruisende vuistslagen om er zuurstof in te werken en het soepel en glad te maken. Probeer de beweging van een professionele bakkerstrog met kneedhaken na te bootsen. Enzo spreekt over *infulsamento d'aria* waardoor de gistcellen zich vermeerderen en de gluten lange ketens vormen.

4. Zodra het deeg al het meel heeft opgenomen (de wand en de bodem van de kom zijn schoon), haal je het uit de kom en ga je door met kneden op een licht met meel bestrooid werkblad. Maak strekkende en samendrukkende bewegingen waarbij het deeg wordt uitgerekt en weer tot een bal wordt gevormd.

5. Een netwerk van gluten (een door het gluten gevormd raster van eiwit dat zorgt voor soepel deeg) ontstaat. De zuurstof die tijdens het kneden in het deeg wordt gewerkt, bevordert de vorming van een soort vlechtwerk van gluten.

Als je begint met kneden breekt het deeg zodra je het probeert uit te rekken: de gluten hebben zich nog niet ontwikkeld. Langzaam wordt het deeg elastischer en kun je het uitrekken zonder dat het breekt: het glutennetwerk is klaar.

6. Na 20 minuten met de hand kneden plakt het deeg niet meer. Enzo controleert dan de textuur. Is die mooi glad? Soepel? Elastisch? Rekbaar? En hij checkt de fijnheid van het deeg, de minuscule honingraatstructuur die wordt gevormd door kleine, regelmatige luchtbelletjes die niets anders hoeven te doen dan groter worden tijdens het rijzen.

7 & 8. Hij gaat nog 10 minuten door met kneden en verdeelt het deeg dan in ballen van 220-250 g per stuk:

- 250 g deeg voor een pizza met een doorsnee van 32 cm of voor een calzone;
- 220 g deeg voor een bruschetta, rotolino of saltimocca.
- 50 g deeg voor een murzillo.

8 & 9. Als het kneedwerk is gedaan, leg je de deegbollen niet te dicht op elkaar op een licht met meel bestoven plaat. Dek ze af met een schone theedoek. Laat ze 6 tot 8 uur rijzen op een droge, tochtvrije plek bij een temperatuur van ca. 25 °C. Spreid het deeg na het rijzen op een licht bestoven werkblad ('een snuffje meel, niet meer!' benadrukt Enzo) zo snel en zo dun mogelijk uit, in de vorm van een cirkel. Eerst met je vingertoppen, daarna laat je het heen en weer gaan, van je ene vlakke hand naar de andere. Het deeg wordt hierdoor steeds verder uitgerekt, vanuit het midden naar buiten. Beleggen, in de oven en genieten!



Bakken

In de tot ruim 400 °C opgestookte houtoven van Enzo Coccia is een pizza in 60 seconden gebakken. De ingrediënten worden op het deeg gelegd vlak voor het de oven in gaat. Een uitzondering daarop vormen de kwetsbare ingrediënten, zoals aromatische kruiden, de geraspte kaas en een paar soorten vleeswaar.

In een normale oven - de jouwe of de mijne - wordt een pizza 15 minuten gebakken bij een temperatuur van 250 °C. Vergeet niet de oven voor te verwarmen!

Om bij deze temperatuur een pizza met een mooie goudbruine rand te krijgen, raadt Enzo je aan 1 eetlepel olie en 15 gram suiker toe te voegen aan het water dat je gebruikt bij het kneden.

Het beleggen van de pizza gaat als volgt: de ingrediënten met het meeste vocht worden op het deeg gelegd zodra dat de oven ingaat, de fijnste en kwetsbare ingrediënten volgen op twee derde van de baktijd, of zelfs pas als de pizza uit de oven komt.

Enzo bakt zijn pizza's direct op een ovenbodem van hittebestendige steen. Heeft jouw oven dat ook? Ik betwijfel het! In een huis-tuin-en-keukenoven bereik je een goed resultaat met een metalen bakplaat.

Opeten

Met Enzo valt niet te discussiëren over de temperatuur waarop je zijn pizza's moet eten. Hij blijft erbij dat de pizza het lekkerst is als hij net uit de oven is gekomen, de eerste 4 minuten dus. Bakken, serveren, eten. En genieten maar!



TRADITIONEEL

Pizza Margherita al San Marzano fresco

SAN MARZANO TOMATEN, BUFFELMOZZARELLA, BASILICUM, EXTRA VIERGE OLIJFOLIE

Dit is een zeer seizoensgebonden pizza. Verse San Marzano tomaten vind je tussen 30 juli en 30 september op de markt - de periode waarin volgens de regels van het DOC-keurmerk, een kwaliteitskeurmerk, de oogst mag plaatsvinden. Als je dus in die tijd in Napels bent, ga dan snel naar Enzo en bestel een Margherita met San Marzano tomaten a pacchetto. Hij zal je vol ontzag aankijken. Daarna vertel je hem dat je dit boek hebt gelezen... En als je de pizza eet, geniet dan van de rinse en tegelijkertijd zacht-zoete smaak van de verse San Marzano tomaat die groeit op vulkanische grond en wordt geliefkoosd door de zeelucht.

VOORBEREIDING: 20 minuten
BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

VOOR 4 PERSONEN

250 g pizzadeeg (zie recept op pagina 18)

3-4 mooie, verse San Marzano tomaten

60-80 g buffelmozzarella, in stukjes gescheurd

een paar basilicumblaadjes

olijfolie van zeer goede kwaliteit

fleur de sel

Verhit de oven voor op 250 °C.

Snijd de San Marzano tomaten in *pacchiette* (partjes). Breng ze op smaak met een scheutje olijfolie en een snufje fleur de sel.

Spreid het deeg zo dun mogelijk uit op het werkblad dat is bestoven met een beetje meel. Gebruik hierbij eerst je vingertoppen en daarna laat je het heen en weer gaan, van je ene vlakke hand naar de andere. Rek het deeg vanuit het midden naar buiten uit.

Leg het deeg op een bakplaat die is ingevet met een klein beetje olijfolie.

Besprenkel het deeg met een beetje olijfolie, leg de stukjes San Marzano tomaat erop en zet 10 minuten in de oven.

Verdeel de buffelmozzarella over de pizza en zet nog 5 minuten in de oven, de pizza moet goudbruin en knapperig zijn, de tomaten beetgaar.

Als de pizza uit de oven komt, strooi je de basilicumblaadjes erover en sprenkel je er wat extra vierge olijfolie over.



TRADITIONEEL

Pizza marinara

SAN MARZANO TOMATEN, KNOFLOOK, OREGANO, EXTRA VIERGE OLIJFOLIE

Dit is de bekendste pizza Napolitana.

Vier ingrediënten: tomaat, oregano, olijfolie en knoflook die tintelt op je tong. Bij Enzo: alle van uitmuntende kwaliteit en in de perfecte dosering.

Deze marinara is het archetype van de pizza, niets aan toevoegen, niets weglaten. Het toonbeeld van eenvoud. Marinara - van de zee - maar dan hoort er toch vis op deze pizza?

Als de zee de vissers van de Golf van Napels goedgezind was geweest, belegden ze hun pizza met verse ansjovis en andere kleine visjes. Bij mindere vangst namen ze genoeg met een pizza die geurde naar knoflook en oregano. Deze heerlijke variant van de marinara 'zonder vis' viel bij iedereen in de smaak en werd in korte tijd razend populair. In de Napolitaanse pizzeria's werd het al snel een gewoonte 'una pizza come piace ai marinai' te bestellen: een pizza zoals de vissers hem lekker vinden. Pizza marinara zonder vis dus.

VOORBEREIDING: 15 minuten

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

VOOR 4 PERSONEN

250 g pizzadeeg (zie recept op pagina 18)

70-80 passata (gepureerde tomaten) van San Marzano tomaten

1 teen jonge, verse knoflook, of de groene uitlopers verwijderd

1 flinke snuf verse biologische oregano

een paar basilicumblaadjes

olijfolie van zeer goede kwaliteit

fleur de sel

Verhit de oven voor op 250 °C.

Breng in een kom de passata van San Marzano tomaten op smaak met de in dunne schijfjes gesneden knoflook, een scheutje olijfolie en een snufje fleur de sel.

Spreid het deeg zo dun mogelijk uit op het werkblad dat is bestoven met een beetje meel. Gebruik eerst je vingertoppen en laat het dan heen en weer gaan, van je ene vlakke hand naar de andere. Rek het deeg vanuit het midden naar buiten uit.

Leg het deeg op een bakplaat die is ingevet met een beetje olijfolie.

Giet een beetje olijfolie over het deeg. Strijk met een ronddraaiende beweging de op smaak gebrachte passata erover en zet 15 minuten in de oven, de pizza moet goudbruin en knapperig zijn.

Als de pizza uit de oven komt, strooi je er oregano en basilicum over en sprenkel je er nog wat extra vierge olijfolie over.



TRADITIONEEL

Pizza ai 4 formaggi

FONTINA, PECORINO, GORGONZOLA, PROVOLA VAN BUFFELMELK, BASILICUM

Het draait hier om de combinatie van deze vier soorten kaas. Zacht: de fontina, licht pikant: de gorgonzola, gerookt: de provola, pittig: de pecorino. Op de pizza zijn ze gemengd en gesmolten, maar ze behouden hun eigen karakter. Dat zorgt voor flink wat afwisseling, geen hap is hetzelfde.

VOORBEREIDING: 10 minuten

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

VOOR 4 PERSONEN

250 g pizzadeeg (zie recept op pagina 18)

50 g fontina, vers en grof geraspt

30 g pecorino di laucada, vers geraspt

50 g gorgonzola, verbrokkeld

50 g provola van buffelmelk, in stukjes
gescheurd

2 blaadjes basilicum

olijfolie van zeer goede kwaliteit

Verhit de oven voor op 250 °C.

Zorg er allereerst voor dat de kazen niet door elkaar raken.

Spreid het deeg zo dun mogelijk uit op het werkblad dat is bestoven met een beetje meel. Gebruik eerst je vingertoppen en laat het daarna heen en weer gaan, van je ene vlakke hand naar de andere. Rek het deeg vanuit het midden naar buiten uit.

Leg het deeg op een bakplaat die is ingevet met een klein beetje olie.

Besprenkel het deeg met een beetje olijfolie en zet 10 minuten in de oven.

Beleg achtereenvolgens met fontina, gorgonzola en provola. Zet nog 5 minuten in de oven. De pizza moet goudbruin en knapperig zijn, de kaas zacht en gesmolten.

Als de pizza uit de oven komt, besprenkel je hem met wat olijfolie. Bestrooi met pecorino de laucada en leg de blaadjes basilicum erop.





DE RECEPTEN VAN ALBA

Mijn duit in het zakje doen. Hem verrassen en hem versted doen staan. Enzo Coccia, de pizzabakker die in niets anders gelooft dan in de volmaaktheid van het product. Hoe? Door de magische werking van specerijen. Iedere pizza, elke combinatie met een specerij was een klein avontuur. Een vleugje exotisme, een vleugje hartstocht in de pizzAria van Enzo Coccia!

Ripieno classico

RICOTTA EN PROVOLA VAN BUFFELMELK, SALAMI VAN HET ZWARTE VARKEN VAN CASERTA, FRIARIELLI

'Classico', dat is gemakkelijker gezegd dan gedaan bij Enzo. De ripieno classico heeft namelijk een vulling met tomaat. In de calzone van Enzo zit geen tomaat (alleen een beetje bovenop om de concurrentie te misleiden), maar friarielli. Enzo heeft de rinse smaak van de tomaat vervangen door licht bittere friarielli. Super!

VOORBEREIDING: 30 minuten
BEREIDINGSTIJD: 25 minuten

VOOR 2 PERSONEN
(1 halve calzone per persoon)

250 g pizzadeeg (zie recept op pagina 18)

120-150 g ricotta van buffelmelk

60-80 g provola van buffelmelk

60 g salami di maiale casertano

(zwart varken van Caserta)

100 g gebakken friarielli

(de donkergroene, glanzende scheuten van een kleine broccolivariant met heel malse blaadjes en bloemen)

20 g pecorino di Moliterno, vers geraspt

1 of 2 blaadjes basilicum

1 San Marzano tomaat, uit blik

olijfolie van zeer goede kwaliteit

Scheur de provola in stukjes, knip de basilicum fijn, snijd de salami in dunne plakken en de uitgelekte San Marzano tomaat in reepjes.

Verhit de oven voor op 250 °C.

Spreid het deeg zo dun mogelijk uit op het werkblad dat is bestoven met een beetje meel. Gebruik eerst je vingertoppen en laat het daarna heen en weer gaan, van je ene vlakke hand naar de andere. Rek het deeg vanuit het midden naar buiten uit.

Leg het deeg op een bakplaat die is ingevet met een klein beetje olie.

Besprenkel het deeg met een beetje olijfolie en beleg de helft met ricotta. Leg de provola (bewaar een beetje voor de garnering), de friarielli en de salami erop. Bestrooi met pecorino en fijngeknipte basilicum.

Vouw de onbelegde deeghelft over het belegde deel. Druk de randen op elkaar. Bestrijk de calzone met olijfolie. Zet ongeveer 10 minuten in de oven.

Garneer met de San Marzano tomaat en de apart gehouden stukjes provola. Zet nog 5 minuten in de oven. De calzone moet goed doorbakken, goudbruin en knapperig zijn.



BRUSCHETTA

Bruschetta al lardo di Colonnata

SPEK UIT COLONNATA, ROZEMARIJN

Deze bruschetta is heel geschikt als aperitief. Het geurige, fluweelzachte spek uit Colonnata, dat een beetje smelt als het op de warme bruschetta wordt gelegd, en de frisse rozemarijn die de neus prikkelt, wekken de eetlust op.

VOORBEREIDING: 10 minuten
BEREIDINGSTIJD: 10-12 minuten

VOOR 6 PERSONEN
(1 bruschetta om samen te delen)

220 g pizzadeeg (zie recept op pagina 18)
60 g heel dunne plakjes spek uit Colonnata
een paar naaldjes verse rozemarijn
olijfolie van zeer goede kwaliteit

Hak een deel van de rozemarijn fijn, houd een paar kleine toefjes apart voor de garnering.

Verhit de oven voor op 250 °C.

Spreid het deeg zo dun mogelijk uit op het werkblad dat is bestoven met een beetje meel. Gebruik eerst je vingertoppen en laat het daarna heen en weer gaan, van je ene vlakke hand naar de andere. Rek het deeg vanuit het midden naar buiten uit.

Leg het deeg op een bakplaat die is ingevet met een klein beetje olie.

Maak met behulp van een mes 3-4 inkepingen in het deeg om te voorkomen dat het gaat rijzen tijdens het bakken. Besprenkel met een beetje olijfolie en zet 10-12 minuten in de oven. De bruschetta moet dun, goudbruin en knapperig zijn.

Als de bruschetta uit de oven komt, bestrooi je haar met fijngehakte rozemarijn en leg je het spek erop. Garneer met toefjes verse rozemarijn.



PIZZA BIANCA

Pizza provola e friarielli

PROVOLA, FRIARIELLI

Een heerlijke variant van de vorige pizza. De worst wordt weggelaten en in plaats daarvan wordt des te meer provola gebruikt. Erg lekker: de rokerige smaak van de romige, smeltend zachte provola omhult het aangenaam bittere, groene accent van de friarielli.

VOORBEREIDING: 15 minuten
BEREIDINGSTIJD: 20 minuten

VOOR 4 PERSONEN

280 g pizzadeeg (zie recept op pagina 18)

100-120 g provola, in stukken

300 g friarielli (de mooie, heldergroene scheuten van een kleine broccolivariant met heel malse blaadjes en bloemen)

1 teen knoflook

1 kleine Spaanse peper, fijngesneden

20 g Parmezaanse kaas, vers geraspt

olijfolie

zout

Was de friarielli en verwijder de stelen. Fruit ze in een koekenpan op hoog vuur in een beetje olijfolie met de Spaanse peper en de met je handpalm geplette knoflook. De baktijd is kort: 5-6 minuten. De groente moet al dente blijven – een beetje knapperig nog. Verwijder de knoflook en bestrooi met zout.

Verhit de oven voor op 250 °C.

Spreid het deeg zo dun mogelijk uit op het werkblad dat is bestoven met een beetje meel. Gebruik eerst je vingertoppen en laat het daarna heen en weer gaan, van je ene vlakke hand naar de andere. Rek het deeg vanuit het midden naar buiten uit.

Leg het deeg op een bakplaat die is ingevet met een klein beetje olie.

Besprenkel het deeg met olijfolie, beleg met friarielli en zet het 10 minuten in de oven.

Bestrooi met provola en zet nog 5 minuten in de oven. De pizza moet goudbruin en knapperig zijn.

Als de pizza uit de oven komt, strooi je de Parmezaanse kaas erover.

