

VUUR & ROOK

MAGAZINE

NUMMER 22
JAARGANG 6



Southern



ACHT MERKEN PILS BLIND GETEST

PROOST!

UIT DE HOUT GESTOOKTE OONI

FAMOSA PIZZA NAPOLETANA!

VAN DE VLAMMENDE CAMPSTOVE

WOKKING LEKKER!

Pizzate Napoletane!



Pizza komt oorspronkelijk uit Italië, maar wordt in iedere streek van de laars op een andere manier bereid. Hoewel nooit achterhaald is waar in Italië de eerste pizza gemaakt werd, is er voor de inwoners van Napels maar één antwoord op die vraag mogelijk: de pizza is in Napels uitgevonden.

DE ENIGE ECHTE OONI

Onmisbaar voor het maken van een goeie pizza: een houtoven, een forno a legna. Een koepelvormige oven die de hitte rond blijft sturen zodat 'ie gruwelijk heet wordt, tot wel 500°C. Via een opening aan de voorkant kun je de pizza erin schuiven, waarna je de oven afsluit met een deur om de hitte binnen te houden. De Ooni is zo'n oven, maar dan eentje voor thuis. Een hout gestookte pizza oven die je kunt verplaatsen. Een oven die jarenlang ontwikkeld en verbeterd is en nu algemeen beschouwd wordt als één van de beste pizzaovens voor thuis. Na het aansteken van het hout kun je een kwartier later al gaan bakken.

Ooni pizzaovens zijn er in verschillende modellen, gestookt met hout, houtpellets of houtskool, voor een authentieke smaak. Ben je meer van het gemak, dan kun je ze ook omtoveren tot gasgestookt. Italiaanser dan uit de Ooni krijg je een pizza in ieder geval niet.

HET BAKKEN

Zorg dat de Ooni goed op temperatuur is voor je de pizza erin schuift en controleer dat voor iedere pizza opnieuw. Bestrooi je schep voor je hem gebruikt iedere keer met wat maïsmeel om vastgeplakte pizza's te voorkomen. De Ooni pizzaschep heeft randjes om de pizza makkelijker te laten glijden en gaten om een

teveel aan maïsmeel in de oven te voorkomen. Want dat gaat verbranden op de gloeiend hete steen. Net als bakpapier trouwens, dus leg dat niet onder je pizza. Want die bak je net als een pizzaiolo doet, rechtstreeks op de steen.

Als de temperatuur van de Ooni boven de 400°C is, zal het bakken van de pizza een minuut of hooguit anderhalve minuut duren. Belangrijk is de pizza tijdens die minuut zeker één of twee keer te draaien. Want de hitte komt van achter uit de oven en daardoor zal de pizza aan die kant sneller garen dan bij de opening. Schuif de schep dus na een kleine halve minuut onder de pizza, haal die naar voren en draai met een vork (of met je blote handen als je vuurvaste vingers hebt) een slag en schuif de pizza weer in de oven. En herhaal dat eventueel een twintigtal seconden later weer. Voor het bakken van een pizza in een echte houtoven geldt: oefening baart kunst. Dus oefen lekker vaak met een eenvoudige pizza zoals de Napolitaanse hieronder.

Voor de pizzarecepten kijken we naar Franco Pepe, de pizzaiolo van het kleine maar héél beroemde pizzeria restaurant Pepe in Grani in het plaatsje Caiazzo, een uurtje rijden boven Napels. Deze wereldberoemde pizzabakker is niet alleen de enige pizzaiolo die al zijn deeg nog met de hand kneedt, maar ook heeft de klassieke Napolitaanse pizza margherita een nieuwe look & smaak gegeven. Dat willen wij proeven, dus daar gaan we!

Pizzadeeg van Franco Pepe

BOODSCHAPPELIJST

1000 gr 00-meel
550 ml water van 23°C
75 gr desem of bewaarde pizzadeeg
25 gr zout
2 gr droge gist

AAN DE SLAG!

Doe het zout in het water en los het roerend op. Doe iets minder dan de helft van de bloem in de hoek van de kneedbak en giet het zoute water langzaam in de tegenovergestelde hoek. Heb je geen kneedbak maak dan van al je bloem een 'vulkaan' op je werkblad en giet het water daarin. Doe dan de desem of bewaarde pizzadeeg in het water en meng met je handen tot het is opgelost. Roer dan beetje bij beetje de bloem uit de hoek door het water. Roer dan al mengend met je handen de resterende bloem in de bak erdoor totdat het mengsel op

dik pannenkoekenbeslag lijkt. Los de gist op in een bakje met een eetlepel lauw water en giet dat bij je deeg. Blijf daarna met je handen mengen en steeds meer bloem toevoegen tot alle bloem op is. Kneed het deeg in totaal 15 minuten tot een soepel deeg zonder klontjes. Haal 75 gram deeg eruit, doe dat in een glazen pot met een goed sluitende deksel en bewaar het voor de volgende keer dat je pizza maakt. Dek de bak met de rest van het deeg af en laat het minimaal acht uur bij kamertemperatuur rijzen. Verdeel het deeg na die acht uur in porties van plusminus 210 gram en vorm er ballen van. Laat die met de deksel op de bak of onder een vochtige theedoek drie uur op kamertemperatuur rijzen.

Voor een Napolitaanse pizzabodem duw je een deegbal op je werkblad (bestrooid met maïsmeel of bloem) met je vingers tot een ronde schijf. Daarna hou je met één hand een rand van het deeg tegen, terwijl je de andere kant uitrekt. Dan draai je de bodem een slag en herhaalt die beweging, net zo lang tot je een ronde pizza met een rand hebt. Die kun je gaan beleggen en bakken.



Let op! Schep de bodem die je net belegd hebt direct op je met bloem bestrooide pizzaschep en schuif hem gelijk in de pizzaoven. Een bodem die je belegd met saus en andere toppings en dan een paar minuten laat liggen, wordt vochtig en zal aan de schep gaan plakken.

Pizza Margherita Sbagliata

Pizzaiolo Franco Pepe vond het zonde van de smaak van de geweldige lokaal verbouwde tomaten om die te pureren en dan op een pizza in de oven te bakken. Daarom bedacht hij de pizza Margherita Sbagliata, vrij vertaald 'de verkeerde pizza margherita'. Hij belegd zijn pizzabodem met mozzarella, bakt die en trekt er dan strepen verse tomatensaus en verse basilicumpesto op. Zelfde ingrediënten, compleet andere smaak.

BOODSCHAPPELIJST VOOR 1 PIZZA

85 gr buffelmozzarella, verkruid
80 gr goede tomaten
1 bosje basilicum
Zout
Extra vergine olijfolie

NODIG BIJ ALLE PIZZA'S

Ooni pizzaoven
Ooni Infrarood Thermometer
Ooni Pizzaschep

AAN DE SLAG

Om de basilicumpesto te bereiden pureer je de blaadjes van de basilicum, een snuf zout en een scheut extra vergine olijfolie samen met een ijsklontje (dan blijft de pesto mooi groen) en voeg indien nodig steeds wat olie bij tot je een gladde puree hebt die dik genoeg is om in een knijpfles te doen om straks op de pizza te spuiten. Maak een tomatenpuree in een keukenmachine. Verwijder daarvoor eerst de zaadjes en gebruik alleen het vruchtvlees om de puree dik genoeg te maken om op de pizza te kunnen spuiten. Breng op smaak met wat zout en doe ook deze puree in een knijpfles. Stook je Ooni op. Verdeel de buffelmozzarella over de bodem en besprenkel met wat extra vergine olijfolie. Bak in de hete Ooni in 60 tot 90 seconden. Haal de pizza eruit en trek lijnen tomatenpuree en basilicumpuree over de bodem met gesmolten mozzarella. Verdeel de pizza met een pizzaschep in punten en serveer.



Pizza Marinara

Voor de inwoners van Napels bestaan er eigenlijk maar twee soorten pizza's, de margherita en de marinara. Die laatste is een heel simpele pizza met tomatensaus, olijfolie, knoflook en verse oregano. En natuurlijk net als alle Napolitaanse pizza's op een bodem van desemdeeg dat met de hand gekneet en gevormd is tot een pizzabodem met een dikke rand.

BOODSCHAPPELIJST VOOR 1 PIZZA

100 gr Mutti pomodoro pelato (blik 400 gr)
extra vergine olijfolie
1 teen knoflook, in dunne plakjes gesneden
5 gr verse oregano
Snufje zout

AAN DE SLAG!

De gepelde tomaten uit blik met de hand fijnknippen tot je een sausachtige substantie met kleine stukjes tomaat erin hebt. Voeg er tijdens het knippen een beetje zout bij. Schep die saus in het midden van je pizza en verdeel het met een lepel in ronddraaiende bewegingen, maar zorg dat de rand vrij blijft. Verdeel de dunne plakjes knoflook over de tomatensaus. Druk je vinger op de bovenkant van een fles olijfolie en giet in een cirkelvormige beweging in een dun straaltje een beetje olie over de pizza, beginnend in het midden en dan naar buiten toe draaiend. Bak de pizza in 60 tot 90 seconden in de hete Ooni. Verdeel de oregano blaadjes over de pizza, snij in punten en geniet!