

# Inleiding

6

## 01

### Kennis

14

- Waarom heb je een pizzaoven nodig? **16**
- Noodzakelijke pizza-apparatuur en gereedschap **20**
- Hoe geef je een pizzafeest? **23**

## 03

### Deeg

36

- Deeg begrijpen **38**
- Bloem, gist & zout **40**
- Het handmatig mengen van deeg **42**
- Het mengen van deeg in een machine **44**
- Het opbollen van deeg **46**
- Het uitrekken van deeg **48**
- Problemen met deeg en oplossingen **50**
- Beleggen, inschieten en draaien **52**
- Het maken van panpizza **54**
- Pizzadeeg in 'signature' stijl **58**
- Pizzadeeg in Napolitaanse stijl **60**
- Toms pizzadeeg met 96-urige rijstijd **62**
- Pizzadeeg op z'n New Yorks **64**
- Zuurdesem-pizzadeeg **66**
- Panpizza-deeg **68**
- Pizzadeeg in Romeinse stijl **70**
- Focacciadeeg **72**
- Voordeeg: poolish **74**
- Voordeeg: biga **76**
- Voordeeg: zuurdesemstarter **78**

## 02

### Ingrediënten

24

- Tomaten **26**
- Kruiden & garnering **28**
- Vlees(waren) **31**
- Groenten **31**
- Kaas **32**

## 04

### Sauzen, dips & toppings

80

- Eenvoudige tomatensaus **82**
- Marinarasaus **84**
- Knoflook in olie **85**
- Wodkasaus **86**
- Saus van geroosterde tomaten **87**
- Hot honey **89**
- Ansjovissaus **92**
- Pittige ranchsaus **93**
- Basilicumpesto **94**
- Pesto met jalapeño **95**
- Chilisaus **96**
- Romige knoflooksaus **97**
- Gebakken uitjes **102**
- Gekonfijte knoflook **103**
- Gekonfijte tomaten **104**
- Gekonfijte jalapeño's **105**
- Ingelegde rode uien **106**

## 05

### Pizza

108

- Ondersteboven kaaspizza van Richie **112**
- Pizza Margherita **114**
- Pizza marinara **116**
- Pizza bianca met geroosterde paddenstoelen **119**
- Adams pizza met chorizo en manchego **120**
- Toms 'signature' pizza met Marmite en hot honey **122**
- Pizza met gehakt en cavolo nero **126**
- Pizza met ansjovis, oregano en kappertjes **128**
- Pizza met crispy chili **131**
- Pizza caprese van Feng **132**
- Saladepizza met gabagool van Ines **134**
- Puur kaaspizza op z'n New Yorks **140**
- Franks pizza bianca op z'n New Yorks **142**
- Pizza pepperoni met wodkasaus op z'n New Yorks **144**
- Pizza elote op z'n New Yorks van Luis **146**
- Pizza met worst en rapini op z'n New Yorks **148**
- Jhy's pizza met Italiaans gehakt **150**
- Red top pizza op z'n Detroit **153**
- Vurige pizza pepperoni op z'n Detroit **154**
- Pizza bianca op z'n Detroit **156**
- Driekleurenpizza op z'n Detroit **158**
- Daniele's pizza cacio e pepe in Romeinse stijl **162**
- Pizza Margherita in Romeinse stijl **165**
- Pizza met aardappel en rozemarijn in Romeinse stijl **166**
- Pizza met burrata en mortadella in Romeinse stijl **168**
- Tomaten-panpizza **172**
- Panpizza met kaas in Siciliaanse stijl **174**
- Focaccia met sesamzaad **176**
- Focaccia met tomaat en knoflook **179**
- Belegde focaccia **180**
- Calzone in Napolitaanse stijl **184**
- Chris' calzone met kaas en rundvlees **186**

## 06

### Buiten

188

- Biefstuk met zeezout **192**
- Lamskoteletten met dukkah **194**
- Gehaktballetjes **197**
- Jon & Vinny's biefstuk **200**
- Op houtvuur gebakken kip, uien en platbrood **204**
- Zalm bereid op een cederhouten rookplank **208**
- Geroosterde zeebrasem met een kruidendressing **210**
- Brads geroosterde oesters met chilipasta **212**
- Zeefruit uit de oven **215**
- Lee's venusschelpen, bacon en mosselen **216**
- Gebakken eieren **220**
- Geroosterde groenten **222**
- Gepofte aardappels **223**
- Missy's geroosterde venkel **224**
- Tapas **226**
- Geroosterde maïskolven **230**
- Paddenstoelen met taleggio **232**
- Geroosterd fruit **234**

### Register

244

### Medewerkers

249

### Dankwoord

250

# Inleiding

Een kennismaking met Tom Gozney

---

Koken met behulp van vuur is magisch en verenigt twee basiselementen: voedsel en vuur. Het is een ervaring die mensen samenbrengt.

Wellicht grijpen we terug op een voorouderlijk verleden waarmee we ons verbinden. Of is het een vorm van vluchten voor ons snelle, hedendaagse leven, waar maar al te vaak gemak en snelheid prioriteit krijgen.

Het heeft iets instinctiefs, betoverends en onvoorspelbaar. Misschien zit de aantrekkingskracht in het gevaar of in hoe de ingrediënten binnen seconden garen.

Het is die magie die mij aantrok en mij deed beginnen met mijn onderneming.



'Ik wierp mijzelf op eten. Koken met vuur was iets waar ik mijzelf in kon verliezen. Mijzelf mee kon verbeteren. Het was een vaardigheid om onder de knie te krijgen en een geheel nieuwe manier om mij te verbinden met de mensen om mij heen.'

# Waarom heb je een pizzaoven nodig?

Als je thuis een restaurantwaardige pizza wilt maken, heb je een pizzaoven nodig. Er zijn twee redenen waarom je geen gewone oven kunt gebruiken.

In de eerste plaats is er het functionele, praktische aspect wat betreft het resultaat van de bereiding. Pizza behoort bereid te zijn in een bepaalde omgeving. Andere methodes zijn slechts compromissen. Ja, je kunt pizza bakken in een thuisoven, maar de pizza zal nooit zo goed zijn als de pizza die gloeiend heet uit een pizzaoven komt. Dat is de reden dat een restaurantpizza zo goed smaakt.

Een goede pizzaoven wordt en blijft heet en bereikt temperaturen tot 500 °C. Dit zorgt voor een unieke bereidingsomgeving. Een golvende vlam kringelt rond het koepelvormige plafond, dat specifiek zo is ontworpen dat de warmte in de stenen bodem wordt gedwongen. De bodem neemt alle hitte op zodat het eten van alle kanten wordt bestookt met hitte – van boven, van onderen en van de zijkanten via weerkaatsing – waardoor het consistent gaart. De combinatie van vuur, hete lucht en een hete steen geeft hogere temperaturen dan iedere andere grill of thuisoven. En pizzaovens zijn goed geïsoleerd door een specifiek ontwerp, waardoor ze gedurende een lange avond heet blijven en er pizza na pizza in gebakken kan worden.

Het draait allemaal om een hoge temperatuur voor de pizza. Als een pizza in een pizzaoven wordt geschoven, zorgt de hoge temperatuur van de lucht in de oven en de hitte die vrijkomt uit de stenen vloer ervoor dat vocht verdampt en dat de koolstofdioxide in het deeg uitzet. De poreuze stenen bodem zuigt het vocht uit het deeg. Als het deeg de stenen bodem raakt, zet het deeg uit en rijst de korst. Dit wordt de ovenrijs genoemd. De pizzaoven bakt de pizza gelijkmatig en snel, en zorgt voor een knapperige korst aan de boven- en onderkant en een zacht, luchtig binnenste. Verrukkelijk!

De beleving van eten bereiden op hoge temperatuur gaat verder dan de pizzabodem. De golvende vlam die het vet van het vlees uitsmelt en die groenten perfect schroeit is nergens mee te vergelijken. Het eten dat je bereid wordt buitengewoon.

Ten tweede gaat het om de belevenis. Eten bereiden boven een open vuur op hoge temperatuur vraagt om een actieve kok. Pizza is snel klaar. Een Napolitaanse pizza is in ongeveer 60 seconden klaar. Je kunt hem niet erin schuiven en hem vergeten, je moet erbij blijven. De pizza wordt in de oven geschoven en het spektakel begint, met vlammen en rijzend deeg – je moet een oogje in het zeil houden terwijl de pizza geweldig wordt. Je bent sterk betrokken bij het bakproces. De vlam is betoverend. Een pizzaoven trekt mensen aan. Iedereen gaat meedoen – de toppings voorbereiden, het deeg uitrollen of de oven bedienen. De oven versterkt de sociale verbinding en laat je op een nieuwe manier communiceren met de anderen om je heen. Telefoons worden weggelegd. Gesprekken komen op gang. Iedereen wil meedoen aan het spektakel. Een pizzaoven laat mensen, die zichzelf niet als creatief beschouwen, creatief worden.

In dit boek hebben we geprobeerd om je genoeg gereedschap en kennis te geven waarmee je of kunt beginnen aan je pizza-avontuur of het naar een hoger plan kunt tillen, met recepten uiteenlopend voor het maken van deeg tot bewezen goede combinaties van toppings voor een scala aan pizzastijlen. Er zijn ook wat niet-pizza-recepten voor koken in de buitenlucht voor die zeldzame dagen waarop je geen pizza wilt. Geniet ervan.





# Tomaten

Tomaten zijn een van belangrijkste ingrediënten van pizza. Klassieke tomatensaus in combinatie met een fantastische korst en bedekt met kaas. Tomaat is meer dan de klassieke saus voor toppings en bijgerechten. Dit is een korte handleiding over de juiste, verse tomaten om de klus te klaren. Zoals met alles, leveren ingrediënten van betere kwaliteit een betere pizza op.



## Cherrytomaat

Fantastisch om langzaam te roosteren – bekijk onze saus van geroosterde tomaten (zie pag. 87) of gekonfijte tomaten (zie pag. 104). Over het algemeen zijn ze veel zoeter dan grotere tomaten en is de zuurbalans goed in evenwicht. Ga op zoek naar cherrytomaten die stevig zijn en een glad velletje hebben.



## Heirloom

Een verscheidenheid aan vormen, maten en kleuren. Geweldig in salades en, het allerbelangrijkst, op de pizza Caprese (zie pag. 132). Heirloom, of oude tomatenrassen, zijn variëteiten van tomatenrassen waarvan de zaden generaties lang worden doorgegeven. De vruchten worden geroemd vanwege hun stevige smaak en hun sappigheid.

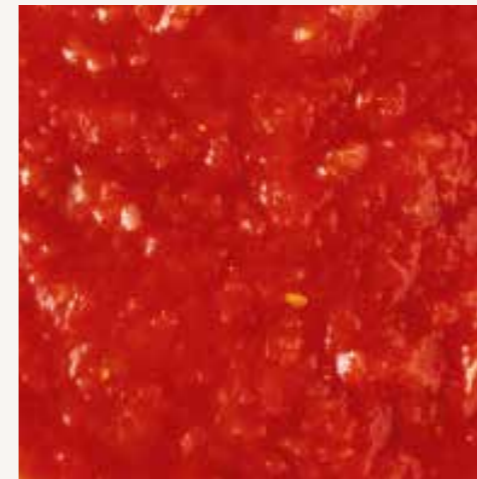


## Pruimtomaat

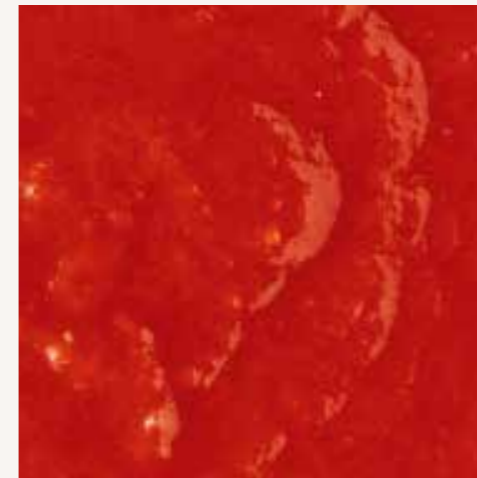
Van pruimtomen zijn fantastische sauzen te maken, zoals de eenvoudige tomatensaus (zie pag. 82) of de marinarasaus (zie pag. 84). Pruiptomaten variëren onderling enigszins in grootte, smaak en textuur. De essentie van waarom ze geweldig zijn voor pizza is echter hetzelfde: de langwerpige pruimvorm bevat meer vruchtvlees en minder pitjes. Het vruchtvlees is over het algemeen zoeter en heeft een lager watergehalte, waardoor hij goed uit elkaar valt in een saus. De Italiaanse San Marzano DOP zijn het bekendst, zij ondergaan een zorgvuldige kwaliteitscontrole waardoor ze van nature een 'go-to' zijn.



met de hand geplet



gezeefd



met de staafmixer

# Het uitrekken van deeg

Deze methode is toepasbaar op ronde pizzabodems zoals het deeg op z'n New Yorks en deeg in Napolitaanse stijl. Door het uitrekken van je pizzadeegbal krijgt het deeg een gelijkmatige vorm en dikte, wat garandeert dat de pizza gelijkmatig gaart. Bewerk het deeg voorzichtig.

Let erop dat je het deeg minimaal 3 uur laat rijzen op kamertemperatuur voordat je het gaat uitrekken. Een ideale temperatuur voor het uitrekken van deeg is 19 tot 20 °C. Als de deegballen te warm worden kan het bewerken ervan moeilijker worden en blijft het deeg sneller plakken aan de pizzaschep. Zodra de deegballen uit de koelkast zijn gehaald, beginnen ze aan hun laatste rijzen en zullen ze zich met lucht vullen en in omvang toenemen. Deegballen die te veel lucht bevatten zullen moeilijker te bewerken zijn, dus laat de ballen rijzen tot vlak voordat het uit de hand loopt. Als je grote bellen ziet ontstaan aan het oppervlak van de deegballen kunnen ze al te ver zijn gerezen. Het deeg is nog steeds bruikbaar en je kunt er goed smakende pizza's van maken, maar het deeg zal lastiger te bewerken zijn.

Een goed gemixt, gerust en gerezen deeg moet heel makkelijk uit te rollen zijn. Een goed deeg heeft een goede balans tussen elasticiteit en rekbaarheid. Elasticiteit is de weerstand van het deeg tegen uitrekken en rekbaarheid is het vermogen van het deeg om uit te rekken.

1. Haal het deeg uit de rijsbak zodra het is gerezen. Het strooien van een laagje semolina helpt hier om te voorkomen dat het deeg aan je hand of de schraper blijft plakken.
2. Leg de deegbal in een kom met semolina, keer de bal, bestrooi hem met semolina en let erop dat je de hele deegbal ermee omhult. Dit zorgt ervoor dat er geen kleverige stukjes zijn op de deegbal die het uitrekken compliceren. Hierna moet je deegbal vrij en makkelijk te rollen zijn over het werkblad.
3. Let erop dat de deegbal zo rond mogelijk is voordat je de lucht richting de korst duwt. Als een deegbal niet rond is vanaf het begin, dan krijg je nooit een ronde pizza. Duw de lucht vanuit het midden naar buiten in de richting van de korst, keer het deeg en herhaal de vorige stap. Het is de bedoeling dat de bodem zo groot wordt als je uitgespreide hand en hij rondom een gelijkmatige rand heeft van ongeveer 2,5 cm breed.
4. Zodra de deegbal uitgeduwd is, kun je hem op verschillende manieren uitrekken. Een goede manier voor beginners is om de bodem op de rug van je handen te leggen, let hierbij op dat ze het grootste deel van het deeg ondersteunen. Draai voorzichtig de bodem rond terwijl je de zwaartekracht benut om het deeg langzaam te laten uitrekken. De traditionele Napolitaanse manier bestaat eruit dat je een hand op de bodem houdt, terwijl je de andere hand gebruikt om de bodem voorzichtig uit te rekken en hem 90 graden te draaien. Deze methode zorgt voor hogere snelheid en grotere precisie, maar is er ook een die wat oefening vergt.
5. Schud eventuele overtollige semolina van het deeg zodra het is uitgerekt, leg de deegbodem plat op een dun met bloem of semolina bestoven werkblad en hij is klaar om te beleggen.





# Zuurdesem-pizzadeeg

Zuurdesem-pizzadeeg is buitengewoon veelzijdig en een fantastische allrounder, maar vraagt wel wat liefde. Het kost wat meer tijd voor het deeg om te fermenteren en te rijzen. De toevoeging van het zuurdesem-voordeeg (zie pag. 78) zorgt bij dit deeg voor de verbazingwekkende smaak en kenmerkende luchtige textuur. Het deeg is iets kwetsbaarder dan de andere pizzadegen, dus is het nodig het extra voorzichtig te behandelen.

## Vorbereidingstijd

1 uur

## Rijstijd

24 tot 72 uur

## Voor

6 x 270 gram deegballen  
voor pizza's van 30,5 cm

### hoofddeeg

koud water 693 g / 67,6%

starter 50 g / 4,9% (zie pag. 78)

'00' bloem 660 g / 64,4%

harde tarwebloem 340 g / 33,2%

zout 31 g / 3%

### totaal (inclusief starter)

bloem 1025 g / 100%

water 718 g / 70%

1. Verdeel het water in twee porties: 590 gram (eerste portie water) en 103 gram (tweede portie water).
2. Giet de eerste portie water in de kom van de mixer, voeg de starter toe en mix een paar minuten op lage snelheid om alles te mengen.
3. Voeg de '00' bloem en de harde tarwebloem toe, mix op lage snelheid tot alle bloem en het water gemengd zijn en je geen droge bloem meer ziet.
4. Zet de mixer uit en laat het deeg 1 tot 2 minuten rusten.
5. Zet de mixer opnieuw aan op lage snelheid en giet langzaam, in kleine hoeveelheden, bijna de hele tweede portie water erbij en wacht steeds tot het water is opgenomen voordat je meer water toevoegt (dit duurt ongeveer 5 minuten).
6. Voeg het zout en het overgebleven water toe en mix nog 2 minuten op matige snelheid tot al het zout is opgenomen.
7. Zet de mixer uit, laat het deeg 5 minuten rusten voordat je het uit de kom van de mixer haalt.
8. Maak een grote bal van het deeg, leg de bal in een kom en dek de kom af. Laat het deeg 5 tot 6 uur rijzen op kamertemperatuur, zet de kom in de koelkast en laat het deeg 24 tot 72 uur staan.
9. Haal het deeg uit de koelkast. Verdeel het deeg in stukken van 270 gram, draai ballen van de stukken, bol ze op, leg ze in een rijbak en dek de bak af. Laat het deeg 6 tot 8 uur op kamertemperatuur staan voor de laatste rij of tot het deeg in omvang is verdubbeld en zeer luchtig is (de tijd varieert afhankelijk van de kamertemperatuur).



Toms pizzadeeg met 96-urige rijstijd

# Pizza met gehakt en cavolo nero

Nog een favoriet van Tom Gozney. Een rijke, goed gevulde pizza die twee klassieke Italiaanse smaken verenigt.

## Vorbereidingstijd

1 uur

## Bereidingstijd

60 tot 90 seconden

## Voor

1 pizza van 30,5 cm  
(voor 1 of 2 personen)

1 x 270 g pizzadeeg van Tom met een rijstijd van 96 uur (zie pag. 62)  
6 - 8 tenen gekonfijte knoflook (zie pag. 103)  
100 - 125 g provolone piccante, in blokjes van 1 cm  
75 - 100 g gare gehaktballetjes (zie pag. 197), verkruimeld  
50 - 75 g cavolo nero, bladeren in stukken gescheurd en geblancheerd  
extra vierge olijfolie, om te besprenkelen

garneer met  
gedroogde oregano  
pecorino romano

1. Verwarm je pizzaoven voor tot 450 °C.
2. Duw en rek het deeg uit tot een cirkel van 30,5 cm en beleg het deeg met de gekonfijte knoflook, provolone piccante, gehaktballetjes en cavolo nero.
3. Schuif een dun met bloem bestoven pizzaschep onder de pizza en herschik indien nodig de toppings.
4. Sprenkel wat extra vierge olijfolie over de pizza. Schuif hem in de oven, bak de pizza bij een hoge vlam en draai de pizza iedere 15 tot 20 seconden een kwartslag. In totaal zal het 60 tot 90 seconden duren om de pizza te bakken.
5. Bestrooi de pizza na het bakken met wat gedroogde oregano en geraspte pecorino romano en besprenkel hem met een beetje extra vierge olijfolie.



# Pizza met burrata, rucola en mortadella in Romeinse stijl

Deze pizza is ongelooflijk licht en fris. De burrata, rucola en mortadella worden na het bakken op de pizza gelegd, waardoor het de perfecte pizza is om op een lange, warme zomerdag te eten.

## Vorbereidingstijd

10 minuten

## Bereidingstijd

3 minuten

## Voor

1 pizza van 20 bij 30 cm  
(voor 1 of 2 personen)

1 x 180 g pizzadeeg in Romeinse stijl  
extra vierge olijfolie, om te besprenkelen

## garneer met

60 g rucola  
90 g mortadella, in dunne plakjes  
80 g burrata  
veel pecorino romano, geraspt

1. Verwarm je pizzaoven voor tot 385 °C.
2. Duw en rek het deeg uit tot een lange en dunne rechthoek van ongeveer 20 bij 30 cm, zonder ruimte te laten voor een korst. Prik met een vork gaatjes overal in het deeg en besprenkel het deeg met olijfolie.
3. Schuif een dun met bloem bestoven pizzaschep onder het deeg en schuif de pizza in de oven. Bak de pizza bij een hoge vlam, terwijl je hem iedere 10 seconden een kwartslag draait tot hij goudkleurig en geschroeid is.
4. Laat de gebakken bodem 1 minuut rusten, beleg hem met de rucola, mortadella en burrata. Maak de pizza af met veel geraspte pecorino romano en extra vierge olijfolie.





# Belegde focaccia

Het kan niet beter dan dit: focaccia belegd met Italiaanse klassiekers zoals prosciutto, mozzarella en rucola en besprenkeld met crema di balsamico (balsamicostroop).

## Bereidingstijd

5 minuten

## Voor

1 belegde focaccia van  
 $\frac{1}{8}$  focaccia (zie pag. 176)

---

$\frac{1}{8}$  van een focaccia (zie pag. 176)

75 g prosciutto

60 g mozzarella

handvol rucola

crema di balsamico, om  
te besprenkelen

1. **Makkelijker dan dit kan niet. Snijd heel simpel de focaccia horizontaal doormidden, beleg hem met de prosciutto, mozzarella en rucola en sprenkel er wat crema di balsamico over voordat je hem serveert.**



# Op houtvuur gebakken kip, uien en platbrood

De schoonheid van dit recept voor op houtvuur bakken zit hem in het roosteren van de kip. Een bedje van uien neemt al het bakvocht op waardoor ze extra smaak krijgen, terwijl het ook de kip sappig en mals houdt.

## Vorbereidingstijd

15 minuten

## Bereidingstijd

1 uur

## Voor

4 personen

1 hele kip (ongeveer 1,5 kg)  
4 grote witte uien, in ringen van 1 cm dik  
80 ml olijfolie  
1 x 350 g pizzadeeg in 'signature' stijl (zie pag. 58)  
kleine handvol peterselie, gehakt zeezoutvlokken  
versgemalen zwarte peper

1. Maak een houtvuur in je pizzaoven en verbrandt het hout tot gloeiend houtskool.
2. Maak de kip plat terwijl het vuur brandt door met een gevogelteschaar of een scherp mes de ruggengraat los te maken en te verwijderen. Draai de kip met de borst naar boven en duw hard op de kip, zodat hij plat komt te liggen.
3. Leg de uienringen op de bodem van een braadslede, leg hier de kip op met de borst naar boven. Sprengel de olijfolie over de kip en de uien en strooi er royaal zout en peper over.
4. Zet de braadslede in de oven, met de poten het dichtst bij de houtskool. Zet de deur voor de ovenopening en sluit de ventilatiegaten. Rooster de kip 40 tot 50 minuten, draai de braadslede drie of vier keer, tot de kip een knapperig, goudbruin vel heeft en de kerntemperatuur van het dikste deel 75 °C is.
5. Dek de braadslede af met aluminiumfolie en laat de kip rusten.
6. Leg een paar stukken hout op de gloeiende houtskool om de temperatuur van de oven naar 450 °C te brengen.
7. Rol het deeg uit tot een grote rechthoek met een lengte van ongeveer 30 cm zodra de oven op temperatuur is en schuif een dun met bloem bestoven pizzaschep onder het deeg. Schuif het deeg voorzichtig in de oven, bak het deeg ongeveer een minuut en draai het ondertussen geregeld tot het brood zo goudbruin, knapperig en verschroeid is als jij wilt.
8. Leg het platbrood op een grote serveerschaal, schep hier de uien op en leg de kip erop, op zo'n manier dat de olie en het braadvocht door het platbrood worden opgenomen. Serveer de kip met de uien en het platbrood, bestrooid met zout en peterselie.

Tip

Als je kip een beetje knapperiger en meer goudbruin wordt dan je bedoeling was, maar nog niet helemaal gaar is, bedek de kip dan met wat aluminiumfolie.

