

CGD Pizzaworkshop



Un laboratorio sulla preparazione delle pizze

6 september 2025

Wat is een "pizza"?

Het woord 'pizza' komt waarschijnlijk van het Latijnse woord "pinsa", wat 'plat brood' betekent.

Etymologie

Pinsere (Latijn):

Dit werkwoord betekent 'kneed', 'stamp' of 'bewerk'. Het voltooid deelwoord, pinsa, verwees naar een plat brood dat met dit proces was gemaakt.

Pitta (Aramees/Grieks):

Het woord 'pizza' kan ook verwant zijn aan de Aramese term pitta, wat 'brood' betekent.

Bizzo/Pizzo (Lombardisch):

Een andere theorie is dat het woord afstamt van het Lombardische woord bizzo of pizzo, wat een 'hap' of 'mondvol' betekent.

De term "PIZZA" werd oorspronkelijk gebruikt voor verschillende soorten platte broden.

Het gerecht dat we nu als pizza kennen, met tomatensaus en kaas, is een later ontwikkeling.

In het moderne Italiaans kan het woord 'pizza' ook figuurlijk worden gebruikt om iets saaie aan te duiden, zoals in de uitdrukking "Che pizza!" ("Wat een saaie boel!").

Geschiedenis van de pizza

Oude beschavingen zoals de Egyptenaren, Grieken en Romeinen aten al platte broden met verschillende toppings.

- De Grieken maakten bijvoorbeeld *plakous*, een plat brood belegd met olie, kruiden, soms knoflook of uien.
- De Romeinen aten een soort *focaccia*, belegd met kaas, kruiden en olijven.

In de middeleeuwen bleef in Zuid-Italië, vooral rond Napels, het gebruik bestaan om plat brood te beleggen met ingrediënten die voorhanden waren. Dit was eenvoudig straatvoedsel voor de gewone bevolking.

In de 18e en 19e eeuw kreeg de pizza in Napels zijn huidige vorm als de moderne pizza die wij nu kennen.

Arme arbeiders aten brood belegd met tomaten, die pas in de 16e eeuw uit Zuid-Amerika naar Europa waren gebracht.

De klassieke pizza Margherita zou in 1889 zijn ontstaan: ter ere van koningin Margherita van Savoye maakte pizzabakker Raffaele Esposito een pizza met de kleuren van de Italiaanse vlag – rood (tomaat), wit (mozzarella) en groen (basilicum).

In de 20e eeuw namen Italiaanse migranten de pizza mee naar de Verenigde Staten. Vooral in steden als New York en Chicago groeide pizza uit tot een van de populairste gerechten. Hiermee ontstond de wereldwijde verspreiding van de pizza.

Na de Tweede Wereldoorlog verspreidde pizza zich razendsnel over de hele wereld en ontstonden talloze varianten (zoals de Amerikaanse deep-dish, Turkse lahmacun en Japanse okonomiyaki die soms pizza wordt genoemd).

Pizza is wereldwijd een icoon geworden, zowel in traditionele Napolitaanse vorm (die sinds 2017 door UNESCO erkend is als immaterieel cultureel erfgoed) als in talloze moderne en lokale varianten.

Wat gaan we vandaag bereiden en met wie?

- ▶ Deegbolletjes leren maken voor de pizzabodem met Rini
- ▶ Hoe maak je een pizzabodem uit een bolletje met Angelina
- ▶ Hoe beleg je een pizza (topping) zoals je dat zelf het lekkerste lijkt....?
Vraag dat maar aan: Nel en Carmelina!
- ▶ Afbakken van de pizza in een échte houtoven met Fred en Rens-Peter

- ▶ En dan:



Eten en uitdelen van je pizza aan de andere CGD leden, immers

"Sharing is Caring"

Wat kunnen we er bij drinken?



Otre Aglianico 2021

Diep rode wijn van de Aglianico druif, oorspronkelijk afkomstig uit Campania en Basilicata.

Proefnotitie: zeer harmonieus geheel van rood fruit met mediterrane kruiden, gevolgd door een afdronk met tonen van chocolade en vanille, met mooie zachte tannines



Favugne falanghina 2024

Een witte wijn die al door de Romeinen werd verbouwd, vernoemd naar de falanghe, de stokken die de wijnranken ondersteunen.

Proefnotitie: geelgroen van kleur met een frisse geur van groen fruit met tonen van rijp tropisch fruit met ook wat citrus. De ronde afdronk en zachte smaak worden ondersteund door milde zuren en wat zwoelheid

Om het helemaal af te maken!

Sluiten we af met semifreddo:

- Citroen met limoncello ..evt. met
- Citroen
- Amarena -kersen met amaretti
- Amarena -kersen en cantuccini





Semifreddo

“**Semifreddo**” is een Italiaans nagerecht dat letterlijk vertaald kan worden als "half koud" of "half bevroren".

Met de textuur van een bevroren mousse of roomijs.

Het wordt bereid zonder ijsmachine.

Ingrediënten:

Vaak gemaakt met mascarpone, roomkaas, Griekse yoghurt, eieren (eidooiers of eiwitten), suiker en slagroom, maar ook met andere ingrediënten zoals fruit, noten of karamel.

Bereiding:

Het is een makkelijk te bereiden dessert dat van tevoren gemaakt kan worden en bewaard in de vriezer.

Pizzabloem

Pizzabodems worden standaard van tarwebloem (grano tenero) met veel gluten eiwitten gemaakt, waardoor een sterk en elastisch deeg kan worden gemaakt, en vooral voor de Italiaanse en Romeinse pizza's een krokante bodem kan ontstaan.

Voor een Napolitaanse bodem mag het wat minder in gluten.

Naast het gehalte gluten is de uitmalingsgraad van belang. Meest bekend is de 00 (doppio zero) met de allerfijnste maling.

Voor pizza's is 0 een goede keuze, omdat deze vaak ook de beste hoeveelheid gluten eiwitten bevat voor pizzadeeg.





Pizzabodems

Er zijn heel veel verschillende soorten pizza's en dus ook verschillen in bodems. Voor de hedendaagse ronde pizza's bodems zijn er:

- Napolitaanse pizza: hoge rand met een zachte bodem
- Italiaanse pizza: dunne krokante bodem met nog een verhoogde rand
- Romeinse pizza: krokante pizza met flinterdunne rand.

Deze laatste gaan wij vandaag maken!

Een bodem van ongeveer 30 cm diameter wordt gemaakt van 125 gram bloem, die met water, gist en een beetje olijfolie in plm. 20 minuten tot een bolletje word gekneed van ongeveer 200 gram.

Dit bolletje moet minstens 24 uur rusten (proven), voordat het geschikt is om een bodem van te maken.



Pizzasaus

Er zijn diverse basis bedekkingen voor pizza's, het meest gebruikt is de tomatensaus oftewel sugo.

Maar daarnaast zijn b.v. ook pizza bianco (met ricotta of mascarpone), alleen olijfolie, of een crème van groenten of noten mogelijk.

Deze workshop gebruiken we de tomatensaus welke zuiver en alleen gemaakt wordt van San Marzano tomaten, of met smaakmakers zoals ui, knoflook, en basilicum.

Basiskaas Mozzarella



- Op een pizza hoort mozzarella als basiskaas, bij voorkeur gedroogd omdat dit weinig vocht loslaat.
- Normaliter gebruikt men de mozzarella van koemelk, welke Fior di Latte wordt genoemd.
- Daarnaast is ook de mozzarella van waterbuffels heel bekend, ook wel mozzarella di buffala. Om deze op een pizza te gebruiken kan dit het beste halverwege het bakproces worden toegevoegd, in reepjes uit elkaar getrokken.

A collection of various food items including salmon, shrimp, mushrooms, cheese, eggs, olive oil, tomatoes, onions, garlic, broccoli, bell peppers, and herbs.

- Vleeswaren: salami, coppa, salsiccia, ham
- vis en schaaldieren: tonijn, ansjovis, garnalen
- Kazen: gorgonzola, tallegio, fontina, pecorino
- maar vooral ook vruchten en groenten zoals rucola, paprika, aubergine, courgette, ui, artisjokhart, olijven, kappertjes, champignons, enz.

Per definitie geldt de gouden regel: niet meer dan 3-5 ingrediënten en vooral niet te dik, anders wordt de pizza snel soppig

Afbakken



Een “echte” pizza wordt in ~3 minuten gebakken in een houtoven op een temperatuur van 350°C.

Tijdens het bakken wordt de pizza rondgedraaid, zodat deze egaal gaart.

Maar natuurlijk kan je een pizza ook bakken in een elektrische oven, of een BBQ. Het beste gaat dit met een pizzasteen in de oven.

Na het bakken snijd je de pizza in puntjes en deel je deze uit onder de aanwezigen die heel waarschijnlijk graag eens van jouw creatie willen proeven. Maar vergeet natuurlijk niet er zelf ook een stukje van te proberen.....maar vooral ook die van een ander te proeven!

Voorbeeld pizza's

Pizza Margherita:

- Tomatensaus
- Mozzarella
- Basilicum



Pizza Salami:

- Tomatensaus
- Fior di Latte
- Salami/spinata romana picante
- Rode ui



Voorbeeld pizza's

Pizza formaggio:

- Tomatensaus
- Fontina
- Gorgonzola
- Tallegio
- Geitenkaas



Pizza Primavera:

- Tomatensaus
- Fior di Latte

Na het afbakken :

- Rucola/spinazie
- Rauwe ham
- Gedroogde tomaten
- Pijnboompitten
- Parmezaanse kaas
- Olijfolie



Voorbeeld pizza's

Pizza Siciliana:

- Tomatensaus
- Fior di Latte
- Ansjovis filet
- Kappertjes
- Zwarte olijven



Pizza Tonno:

- Tomatensaus
- Fior di Latte
- Tonijn
- Kappertjes
- Rode ui



Voorbeeld pizza's

Pizza Capricciosa:

- Tomatensaus
- Fior di Latte
- Ham
- Champignons
- Artisjokharten
- Zwarte olijven



Pizza Verdura:

- Tomatensaus
- Fior di Latte
- Champignons
- Rode ui
- Paprika
- Zwarte olijven
- Basilicum/pesto



Voorbeeld pizza's

Pizza Settembrina:

- Tomatensaus
- Fior di Latte
- Geitenkaas/gorgonzola
- Spek (optioneel bij de gorgonzola)
- Verse vijgen
- Pijnboompitten
- Balsamico





Aan de slag

Rini geeft een voorbeeld van het maken van pizza deeg

Angelina geeft een voorbeeld hoe een bodem wordt gevormd

Daarna zelf deegbolletjes maken met Rini

2 groepen van 15 personen na elkaar

Vormen van bodems – 2 aan 2 met hulp van Angelina

Topping aanbrengen bij Nel en Carmelina

Afbakken bij Fred en Rens-Peter



Recepten

Pizza

Semifreddo:

Citroen met limoncello

Citroen

Amarenakersen met cantuccini

Amarenakersen met amaretti



Pizzadeeg recept:

- Pizza Deeg (voor 2 bodems)
- * 250 gram "00" bloem
- * 125 gram **ijs** en **ijskoud** water
- * 1 eierlepeltje zout
- * 1 eetlepel olijfolie extra vierge
- * mespuntje verse gist (oplossen in beetje koud water)
- Weeg de **bloem** af in een kleine kom en zet deze even apart.
- Weeg in een grote lege kom het water af en voeg **zout** en **olie toe**.
- Roer even met een garde het zout en olie los in het water.
- Voeg in een keer de **bloem** toe aan het mengsel van water, olie en zout.
- Meng dit met de hand en wanneer het water niet meer vloeibaar is stort je het op het werkblad. Kneed 5 minuten en voeg dan de opgeloste **gist** toe.
- Kneed daarna nog zeker 10 tot 15 minuten door tot een soepel deeg. Het deeg mag niet te warm worden eigenlijk niet warmer dan 24 graden. **Het mag niet rijzen!!!**
- Laat het deeg daarna onder plastic folie enkele minuten rusten.
- Weeg het deeg en snijdt het in 2 gelijke stukken (ongeveer 195 gram).
- Draai de stukken tot mooie strakke bolletjes en zorg ervoor dat de onderzijde geen openingen heeft. Heb je die toch vouw of knijp die opening dan mooi dicht...



Semifreddo met citroen en limoncello

Ingrediënten voor 10 personen:

400 gr volle roomkaas naturel

1 pot lemoncurd (320 gr)

250 gr mascarpone

3 citroenen

100 ml limoncello

2 eetl poedersuiker

30 lange vingers



Werkwijze:

Bekleed een klein cakeblik (ca. 1 l inhoud) met plasticfolie.

Klop de roomkaas los met een elektrische mixer. Voeg de lemoncurd en de mascarpone toe en klop tot een glad geheel.

Rasp de schil van 1 citroen en pers 2 citroenen uit. Doe de citroenrasp en het citroensap in een kom en meng met de limoncello en de poedersuiker. Klop goed om de poedersuiker op te laten lossen. Doop 10 lange vingers in het limoncellomengsel en verdeel ze netjes over de bodem van het cakeblik.

Spreid er een derde van het roomkaasmengsel overheen. Vorm zo nog twee lagen van in de limoncello gedoopte lange vingers en roomkaasmengsel. Dek het geheel af met plasticfolie en zet tenminste 6 uur in de vriezer.

Haal de semifreddo 20 minuten voor het serveren uit de vriezer. Serveer het nagerecht in plakken, zoals je bij een cake zou doen.

Eventueel:

Snijd de laatste citroen in flinterdunne schijfjes en garneer hiermee de bovenkant van de semifreddo.



Semifreddo met citroen

Ingrediënten voor 4 personen:

1 biologische citroen

3 eieren

100 g mascarpone

75 g poedersuiker





Werkwijze:

Splits de eieren en zorg dat er geen spoortje eigeel bij de witten terecht komt. Doe 3 druppels citroensap bij de witten en klop die zo stijf als maar gaat, ga lekker een tijd door.

Roer de mascarpone los en glad met de eidooiers en de poedersuiker. Rasp er met de rasp heel dun flink citroenschil bij. Snijd de citroen door en knijp 4 à 5 eetlepels sap bij het mengsel; roer weer glad.

Spatel het eiwitschuim door het mascarponemengsel. Verdeel over 4 coupes of schaaltes en zet een paar uur in de koelkast.



Semifreddo met amarenakersen en cantuccini

Ingrediënten voor 1 liter

500 gram volle Griekse yoghurt
250 gram mascarpone
50 gram poedersuiker
150 gram amarena kersen op siroop
80 gram cantuccini



Werkwijze:

Klop de yoghurt, mascarpone en de suiker goed door elkaar met een mixer.

Verkruimel de cantuccini en snijd de helft van de kersen in vieren.

Meng deze beide door het yoghurtmengsel.

Als laatste enkele eetlepels kersensap licht door het mengsel spatelen, zodat een marmereffect ontstaat.

Stort alles in een met folie- of bakpapier bekleed bakblik en zet het in de diepvries voor minimaal 4 uur.

Zeker 20 minuten voor gebruik uit de vriezer halen en in de koelkast zetten.

In plakken snijden.



Semifreddo met amarenakersen

Ingrediënten voor 4 personen:

2 eieren

200 gr amarenakersen (pot of blik)

1 vanillestokje

250 ml slagroom

75 gr suiker

Zout

100 gr amaretti



Werkwijze:

Splits de eieren. Laat de amarenakersen uitlekken en vang de siroop op. Hak de kersen grof. Splijt het vanillestokje en schraap er het merg uit. Klop de slagroom met het vanillemerg lobbijg en zet in de koelkast. Klop de eidooiers met de suiker au bain-marie schuimig. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf.

Spatel het dooiermengsel voorzichtig door de slagroom. Spatel het eiwitschuim er voorzichtig doorheen. Schenk het mengsel in een met vershoudfolie beklede cake- of puddingvorm. Verdeel $\frac{2}{3}$ van de kersen met ca. 4 el van de siroop eroverheen. Roer de kersen kort met een vork door het roommengsel zodat een gemarmerd effect ontstaat. Dek af met vershoudfolie en zet het geheel minimaal 8 uur in de diepvries.

Zet de semifreddo ca. 15 minuten voor het serveren in de koelkast. Stort hem uit de vorm en verwijder het vershoudfolie. Snijd plakken van de semifreddo en serveer. Versier met de overige siroop, de overige kersen en de amaretti.