

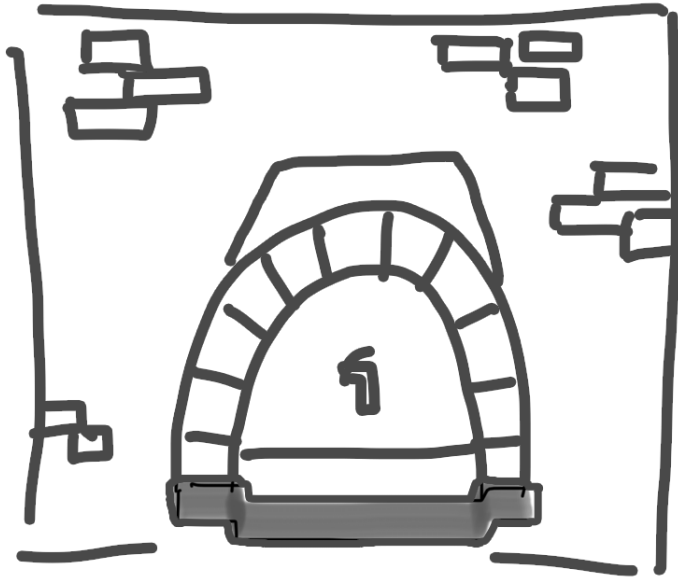


Geertjan en Marjans pizzaoven

Door:
Geertjan en Marjans

Soort Pizza oven:
[Fornino 120](#)

Product
categorie:
[Prefab](#)
[Houtovens](#)



Deze fantastische pizzaoven is bijna te mooi om op onze site te zetten. straks denken jullie nog dat je een hectare grond nodig hebt om een pizzaoven te kunnen plaatsen ☐

Soms krijgen we wel eens foto's toegestuurd waarbij we elkaar hier bij Fornino aankijken en zeggen "Tjonge wat gaaf" Maar toen we de email van Geert-Jan & Marjan kregen viel onze mond open van verbazing. Zo iets moois hadden we nog niet eerder gezien. Mijn man zei met een glimlach "..Zet die maar niet op de website want dan denkt iedereen dat ze er een boerderij en een hectare grond bij moeten kopen ☐"

Geert-Jan & Marjan, onze complimenten!



Ach, hoe gaat dat?

Je brengt wel eens een vakantie door aan een Italiaans meer. Je eet een pizza en drinkt een wijntje met uitzicht op onmogelijk mooie heuvels bij zonsondergang. Je vraagt je af waarom je die wijn op je eigen Nederlandse terras nog redelijk kunt imiteren maar die pizza nooit, never. Je besluit dat het aan de oven moet liggen en je legt je erbij neer.

Terug in Nederland begin je eindelijk aan die cursus Italiaans voor beginners en voor je het weet is daar je vijftigste verjaardag. Daags ervoor wordt een geheimzinnige pallet afgeleverd, afgedekt met een verhuisdeken. Het is inmiddels winter en je overpeinzingen over de reproduceerbaarheid van Italiaanse pizza's zijn bedolven onder een laag sneeuw.

Op de dag dat je definitief aan de tweede helft van je leven begint mag je een tip van de deken oplichten. Het daagt. Een echte pizzaoven, teruggebracht tot bouw pakket!



Drie maanden nadat de Fornino oven bij ons is komen wonen gaat de eerste schop de grond in. Nog eens drie maanden later kunnen de oven en zijn stelling opgebouwd worden.



Metselaar Gerrit, tegenwoordig aan de oostelijke Veluwezoom bekend als de Pizzaman, heeft genoeg aan onze schetsjes en wat minimum maten om aan de slag te gaan.

Na de eerste vreugde wordt het tijd enkele praktische problemen op te lossen. Op de site van Fornino zie je de meest barokke bouwsels. Plannen voor een veranda smelten samen met visioenen van een ingebouwde pizza-oven. Wel een beetje strak graag. Onze oude schuur wordt door de aannemer afgekeurd voor renovatie. Hij blijkt slechts overeind gehouden te worden door de klimop.

Nieuwbouw moet het worden, bouwvergunning, aanpassing bestemmingsplan, welstandcommissie. De pizza-oven laten we op de officiële bouwtekeningen maar weg omdat de verder vriendelijke bouwambtenaar er erg aardappel-groente-vlees uitziet.

Intussen hebben we van de strenge Associazione Verace Pizza Napolitana begrepen dat pizzadeeg slechts mag bestaan uit water, meel, zout en gist. Dit moet een aantal tijdrovende bewerkingen ondergaan om de Vereniging tevreden te stellen.

In verband met onze twee drukke banen besluiten we voorlopig om praktische redenen een aantal pakken pizzameel van La Tua Farnina aan te schaffen. Zien er erg Italiaans uit en zijn te vinden achter de Koopmans poffertjesmix in de plaatselijke supermarkt. Er hoeft slechts water en voor de frivolere pizza-bakkers een scheutje olijfolie bij voor een verrassend goed deegje.











Voor de eerste bakdag zijn wij bloednerveus. Die allereerste pizza kost tenslotte inclusief vaste lasten veel geld. Wij leerden van de eerste pizza om de metalen schep met een beetje meel te bestrooien. Anders blijft de bodem aan de schep kleven en eindigen de plakken mozzarella naast het houtvuurtje. Maar vanaf de tweede pizza was het TOP. Dat bakken kan iedereen en met het resultaat versla je alle voorgebakken exemplaren uit de supermarkt, alle goedbedoelde baksels uit gewone ovens en, dat durf ik rustig te zeggen, menig pizzeria.

Geert-Jan van Holten

Marian Heezen