



Tips voor het maken van de beste steenoven pizza

Tips voor de beste steenoven pizza!

Napoli, de bakermat van de pizza. Al eeuwen bakken de Napolitanen ronde deegplakken die tegenwoordig wereldwijd bekend zijn. Zij gebruiken natuurlijk enkele richtlijnen.

Om een complete wildgroei aan verschillende soorten pizza's te voorkomen en het tradionele Napolitaanse gerecht te beschermen hebben de Napolitanen een officieel pizza genoodschap opgericht genaamd Associazione Vera Pizza Napoletana. Om dit te bewerkstelligen gebruiken zij enkele richtlijnen en voorschriften. Enkele hiervan hebben we hieronder beschreven.

Luchtige rand

Lees alles over het maken van het beste pizza deeg in dit artikel [“De basis van Pizza”](#)

Ingrediënten moeten verspreid worden over de gehele pizza maar het is zeer belangrijk dat er 1 a 2 centimeter aan de rand van de pizza wordt vrijgelaten. De bedoeling is dat deze rand in de pizzaoven omhoog komt en er een zogenaamde cornicione ontstaat (pizzabodem waarbij de randen hoger zijn dan het middenstuk).

Deze luchtige rand is zo herkenbaar bij traditionele Italiaanse pizza's en van oorsprong ook nog eens functioneel. Door de hoge rand en de 'kom-vorm' die daardoor ontstond liepen onder meer de olijfolie en de tomatensaus niet van de pizza af wanneer de pizzabakker de pizza in de oven deed.

Mozzerella

Napolitanen schrijven bij gebruik van Mozzarella zogenaamde Buffelmozzarella voor. De mozzarella is zoals de naam al zegt gemaakt van Buffelmelk en daardoor wat fijner van smaak. Ook is de mozzarella wat minder compact dan mozzarella die gemaakt is van koeienmelk (ook wel Fior di latte genoemd). Zowel buffel mozzarella als mozzarella van koeienmelk is verkrijgbaar bij de betere supermarkt.

Basicicum

Basilicum moet bij voorkeur vers zijn. Gebruik nooit water bij het schoonmaken van de blaadjes. Beter is het, wanneer de blaadjes vies zijn om zeshoorn te vegen met een zacht doekje. Echter wordt de meeste basilicum tegenwoordig al gewassen bij de teler.

Tomatensaus

Wanneer je besluit zelf pizzasaus te maken kun je hiervoor het beste (gepelde uit blik) tomaten gebruiken uit Zuid Europa. Deze zijn veel smaakvoller dan de Nederlandse tomaten. Napolitanen raden het gebruik van zogenaamde San-Marzano tomaten aan maar deze zijn niet altijd verkrijgbaar. De goedkope blikken gepelde tomaten bij de supermarkt komen over het algemeen uit Zuid-Europa en voldoen daarom vaak. Als ook gepelde tomaten niet verkrijgbaar zijn kan er ook gekozen worden voor tomaten pulp uit blik of pot. Gebruik echter nooit tomatenpuree uit blik of pot.

Tomaten

Als je je pizza naast de tomatensaus wil bedekken met bijvoorbeeld plakjes tomaat raden we je aan om goed gerijpte tomaten te gebruiken. Dit heeft als voordeel dat die heerlijke tomatensmaak beter naar voren komt. Bijkomend voordeel is dat goed gerijpte tomaten lichter verteerbaar zijn waardoor belangrijke vitamines en mineralen gemakkelijker door het lichaam kunnen worden opgenomen. Ook hier geldt dat je beter verse Zuid Europese tomaten kunt gebruiken dan van eigen bodem.

Let er op dat je voor het beleggen de tomaten eerst laat uitlekken (in plakjes werkt het beste) zodat al het overtollige vocht eruit is. Dit is belangrijkste omdat anders het deeg klef wordt.

Meel

Zoals u wellicht weet is de bodem van de pizza wellicht het belangrijkste onderdeel van de pizza.

Naast een goede (hout) oven die een hoge temperatuur kan bereiken is de kwaliteit van het meel een van de belangrijkste onderdelen van het deeg en dus de smaak van de pizzabodem.

In Nederland wordt er in principe geen onderscheid gemaakt in de kwaliteit van

meel (tarwebloem). In het buitenland en dan met name Italië en Duitsland wordt dit wel gedaan. Onder de naam 'Farina tipo 00' in Italië en 'type 405' in Duitsland worden de beste meelsoorten op de markt gebracht. Gelukkig worden deze soorten meel steeds vaker geïmporteerd waardoor het ook voor ons mogelijk wordt het beste meel te gebruiken voor onze pizzabodems (of verse pasta's).

Sommige supermarkten verkopen het tegenwoordig maar bij specialiteitzaken zult u het bijna zeker vinden.

Ook op internet wordt het steeds meer aangeboden.