



Italiaanse Pizza's...

draaien om simpele, verse ingrediënten en klassieke combinaties zoals de **Margherita** (tomaat, mozzarella, basilicum) en de **Marinara** (tomaat, knoflook, oregano, zonder kaas). Andere populaire smaken zijn **Quattro Formaggi** (vier kazen), **Prosciutto e Funghi** (ham en champignons), **Diavola** (pittige salami), **Capricciosa** (ham, artisjokken, olijven, champignons) en de vegetarische **Verdure** (groenten). De basis is vaak een dunne bodem met tomatensaus, mozzarella en olijfolie, met toevoegingen als verse kruiden (basilicum, oregano, rucola) en kazen (mozzarella, gorgonzola, Parmezaan oftewel parmigiano).

KLASSIEKE PIZZA SMAKEN:

Pizza Margherita (Napels)

Tomaat, mozzarella, basilicum. De ultieme klassieker.

Pizza Marinara (Napels)

Tomatensaus, knoflook, oregano, olijfolie. Zonder kaas.

Pizza Quattro Formaggi (Noord-Italië)

Vier kazen: mozzarella, gorgonzola, fontina, parmigiano. Vaak zonder tomatensaus.

Pizza Diavola (Midden/Zuid-Italië)

Pittige salami, tomatensaus, mozzarella. Voor liefhebbers van spice.

Pizza Quattro Stagioni (Rome)

Ham, artisjok, champignons, olijven – op vier kwarten.

Pizza Prosciutto e Funghi

Gekookte ham en champignons. Hartig en zacht.

Pizza Capricciosa (Rome)

Ham, artisjokken, olijven, champignons. Luxe variant.

Pizza Napoletana/Romana

Ansjovis, oregano, olijven, kappertjes. Zilt en mediterrane.

Pizza Bianca (Lazio)

Zonder tomaten. Alleen olie, zout, rozemarijn of kaas.

Pizza Nduja (Calabrië)

Pittige smeerbare salami, vaak gecombineerd met burrata of mascarpone.

Pizza alla Norma (Sicilië)

Tomaat, aubergine, ricotta salata, basilicum.

Pizza Calzone

Een dubbelgevouwen pizza, gevuld met ingrediënten zoals kaas, ham en groenten.

Pizza alla Pala

Met tomaten, olijfolie en oregano

Pizza Carrettiera

Met broccoli en worst

Pizza con Patate

Met aardappel, rozemarijn en zeezout, zonder kaas of tomaten

Pizza alla Bufala

Met buffel mozzarella

Pizza Carciofi

Met tomaten, mozzarella en artisjok

Pizza Borromea

Met tomaten / tomatensaus, mozzarella en gekookte ham

Pizza Prosciutto

Met tomaten, mozzarella en prosciutto crudo (let op: de rauwe ham pas na het bakken op de pizza leggen).

Pizza Tonno (e cipolla)

Met tomaten, mozzarella, tonijn (met of zonder ui)

Pizza Frute di Mare

Met tomaten, mozzarella, vongole, garnalen, mosselen, inktvis, langoustine

Wat is het verschil tussen Napolitaanse en Romeinse pizza?

Napolitaanse pizza is rond, zacht en luchtig met een opgebolde korst.

Romeinse pizza is dunner en krokanter, vaak rechthoekig (al taglio).

Welke pizza's zijn traditioneel Italiaans?

Enkele klassiekers zijn Margherita, Marinara, al Taglio, Bianca en alla Pala. Elke regio heeft unieke variaties.

Welke kaas hoort op een echte pizza Margherita?

Mozzarella di bufala campana DOP of fior di latte (koemelkvariant) voor lichtere smaken.

Wat is pizza al taglio?

Een Romeinse pizzastijl, gebakken in grote platen, verkocht per gewicht, vaak met moderne toppings.

Kan ik thuis een Napolitaanse pizza maken zonder houtoven?

Ja, gebruik een pizzasteen en zet je oven op de hoogste temperatuur. Een gietijzeren pan werkt ook goed.

Wat is het geheim van een goede pizzabodem?

Lang rijzen (minimaal 24 uur), weinig gist en een combinatie van tipo 00-meel en hydratatie van ca. 65%.