



KAMPIOENSPIZZA



Hiljo Hillebrand

| | |
|-----|-----------------|
| 90% | bloem |
| 10% | maïsmeel |
| 1% | krokant malt |
| 2% | zuurdesempoeder |
| 1% | gist |
| 1% | zout |
| 56% | water |

Vulling

Tomatenspuree van hoge kwaliteit
mozzarella van hoge kwaliteit
cherrytomaatjes, verse blaadjes
basilicum

Bereidingswijze

Kneed van dit deeg een soepel deeg. ø 40 cm afwegen op 450 gram voor een dikke bodem, ø 40 cm afwegen op 250 gram voor dunne bodem. Opbollen, deegbollen onder plastic en 12 tot 16 uur in de koelkast laten staan. Na de rust in de koelkast het deeg met de handpalmen regelmatig uitdrukken tot gewenste diameter. Vulling aanbrengen in volgorde: tomatenspuree, mozzarella, cherrytomaatjes, basilicum.

Dikke pizza bakken op 240°C, circa 5-8 minuten.
Dunne pizza op 320°C bakken tot kaas gesmolten is (lieft op stenen vloer). ■

ZOEK JE GRENS OP!

Afgelopen mei was het zover: de wedstrijden in Verona, Italië. Voor de wedstrijd kregen we een aantal opdrachten mee, waaronder het maken van een pizza en dat in het land van herkomst. Je vraagt jezelf voor de wedstrijd dan af: 'Wat doen we hier nu mee? Is het onbegonnen werk of zien we het als een grote uitdaging!'. We gingen voor het laatste, de uitdaging om die Italianen op hun eigen product te verslaan. Maar dan het grootste vraagstuk, hoe gaan we dit doel bereiken? De aanpak was heel simpel: trainen, trainen en nog eens trainen. Maar het belangrijkste is nog wel informatie inwinnen bij vakmensen die

bekend zijn met de Italiaanse keuken en bij verschillende chef-koks. Het samenbrengen van kennis resulteert tot misschien wel het winnende recept.

En dan is het zover. Na alle bloed, zweet en tranen op de wedstrijddag, de prijsuitreiking. Weet u wat me hiervan het meeste is bijgebleven? Dat we in het thuisland van de pizzamakers de Italianen een hak hebben weten te zetten door er met de eerste prijs voor de pizza vandoor te gaan en er een stilte van 5 seconde viel, waarna Italië met verbazing vroeg: "Olandia?". Ja, inderdaad: Nederland heeft de eerste prijs gewonnen met het maken van de pizza! Met een recept dat ontstaan is in de voor-

bereidingen door samenwerking binnen de branche en buiten de branche.

Dat is wat ik jullie graag mee zou willen geven. Maak van het bakken iedere keer een uitdaging en blijf je grenzen verleggen! Niet tevreden zijn met hetgeen wat er nu is, maar kijken waar je over een bepaalde periode wilt staan. Win informatie in bij en deel kennis met collega's. Of misschien wel bij je concurrenten, andere branches en bedrijven die het je aan willen bieden. Doe de oogkleppen af en kijk verder. We hebben tenslotte het mooiste beroep op deze aardbol en dat mogen we toch uitstralen! Successo!

HILJO HILLEBRAND