

PIZZA

Geschiedenis (Bron: Wikipedia)

De oorsprong van de pizza ligt in het Middellandse Zeegebied. In veel landen rond de Middellandse Zee worden al duizenden jaren ronde broden gebakken, die als borden dienden. Volgens de overlevering moest de Trojaanse held Aeneas een stad (Lavinium) stichten op de plek waar hij ‘*van honger zelfs de leeggegeten borden [dus: broodborden] op gaat eten,*’ – versregel 125, boek VII uit de Aeneis. Ronde Turkse broden kunnen vandaag de dag nog dienstdoen als provisorische pizzabodems. Ook de vorm van matses is rond of ovaal.

Archeologische vondsten tonen aan dat de Vikingen in de negende eeuw na Christus reeds platte, ronde deegbodems met daarop allerlei ingrediënten nuttigden, die werden gebakken in ovens die er ongeveer zo uitzien als moderne pizzaovens. Dit was zo'n achthonderd jaar vóór de eerste melding van pizza in Italië.

Pas in de 17e eeuw werd melding gemaakt van pizza's in Napels, waarbij men naar de armere delen van de stad trok om dit boerengerecht te eten. De mensen die ze maakten werden *pizzaioli* genoemd.



Een pizza margherita.

In 1889 werd Raffaele Esposito, de beroemdste *pizzaiolo* (=pizzamaker) van Napels, uitgenodigd door de toenmalige koning van Italië Umberto I en zijn vrouw Margaretha om zijn specialiteiten ten paleize te bereiden. Speciaal voor deze gelegenheid bedacht hij onder andere een pizza met tomatensaus, mozzarella en basilicum: de kleuren die corresponderen met de vlag van het in 1861 opgerichte koninkrijk Italië. Deze pizza viel bij de koningin het meest in de smaak, en hij werd daarom door de maker dan ook pizza Margherita gedoopt. Deze pizza zette de standaard voor alle pizza's.

Vragen:

1. Welke ingrediënten zitten er op een pizza Margarita?

- A. tomatensaus, mozzarella en basilicum
- B. tomatensaus en kaas
- C. tomatensaus, kaas en olijven
- D. die pizza ken ik niet

2. Wat is basilicum?

- A. oude kaas
- B. een kruid
- C. een blaadje van een struik

3. Wat zijn de minimale ingrediënten om deeg te maken?

- A. meel, water, suiker en zout
- B. bloem, water, gist, suiker en boter
- C. bloem, water, gist en zout

4. De ingrediënten van AH pizzadeeg zijn: tarwebloem, water, tarwegluten, dextrose, rijsmiddel (E500, E575), zeezout, suiker, palmvet, 0,7% alcohol, stabilisator (xanthaangom), meelverbeteraar (ascorbinezuur), zonnebloemolie.

Wat zijn de ingrediënten van pizzadeeg van pizzaovenfeestje.nl?

- A. biologische tarwebloem (molensteen gemalen), water, zonnebloemolie, gist en zout
- B. tarwebloem, water, boter, gist, suiker en zout
- C. tarwebloem, water, gist, meelverbeteraar en zout

5. Hoe lang wordt pizzadeeg gemengd en gekneed in een kneedmachine?

- A. precies 1 minuut
- B. ongeveer 5-6 minuten
- C. minimaal 45 minuten

6. De ingrediënten van AH pizzasaus zijn: water, 33% tomaat, tomatenpuree, gejodeerd zout, zonnebloemolie, suiker, gedroogde ui, kruiden, zuurteregelaar (citroenzuur)

Wat zijn de ingrediënten van pizzasaus van pizzaovenfeestje.nl?

- A. olijfolie, ui, knoflook, tomatenpuree, gezeefde tomaat, basilicum en oregano
- B. water, tomaten en basilicum
- C. water, tomatenpuree, suiker en kruiden

7. Hoe lang bak je een pizza in de oven?

- A. ongeveer 2 minuten op 380 graden
- B. ongeveer 5 minuten op 280 graden
- C. totdat de pizza gaar is
- D. antwoorden A, B en C zijn allemaal goed