



## EXPERIMENTEER MET MENEER WATEETONS

MENEER WATEETONS IS AUTEUR VAN MAAR LIEFST ACHT KOOKBOEKEN. HIJ WIL ZICHZELF GEEN KOK NOEMEN MAAR ONDERZOEKT, GEEFT WORKSHOPS, IS WORSTMAKER, ROKER, FERMENTEER-SPECIALIST EN PROBEERT VAN ALLES UIT. HIJ GEEFT MET HUMOR ZIJN KENNIS EN INSPIRATIE DOOR EN DAAROM IS FERNUS FAN VAN DEZE FOODHOLD. DEZE RECEPTEN – UITERMATE GESCHIKT OM TE MAKEN MET FERNUS – SCHREEF MENEER EN MEER IS TE VINDEN OP WWW.WATEETONS.COM



## NAAN MET GEGRILDE LAMSFILET EN KNOFLOOKGHEE

- INGREDIËNTEN VOOR 4 PERS.**  
 → 500 g goede pizzabloem  
 → 10 g zout  
 → 7 g gedroogde gist  
 → 175 g volvette Griekse yoghurt, op kamertemperatuur  
 → 175 ml water, lauwwarm  
 → 2 el nigellazaad  
 → 500 g lamsvlees  
 → 8 g keukenzout  
 → Verse peper naar smaak  
 → Verse koriander naar smaak  
 → 200 g ghee  
 → 1 teentje knoflook, uitgeperst  
 → Extra materialen: (grill)pan, stenen bakje

- Smeer circa een dag van te voren je lamsvlees in met het zout, wikkel strak in plasticfolie en leg in de koelkast. Zo kan het zout in het vlees trekken wat de sappigheid en smaak enorm verhoogt.
- Maak het pizzadeeg zoals in het basisrecept op pagina 3 beschreven, maar met de ingrediënten van hierboven.
- Haal het vlees twee uur voor je gaat eten uit de koelkast en het plasticfolie en dep droog.
- Stook FERNUS op tot 350 °C.

- Gril ondertussen in een hete grillpan de lamsvlees 5 minuten aan elke kant en laat even rusten.
- Smelt de ghee in een bakje bovenop FERNUS, met het gepers-te teentje knoflook erin.
- Rol de naan dun uit met een deegroller en bestrooi naar smaak met nigellazaad.
- Schiet hem in FERNUS en bak in 3-4 minuten, er ontstaan prachtige grote bellen in het deeg.
- Trancheer ondertussen het lamsvlees, overgiet het met zo veel knoflookghee als je lekker vindt en korianderblad en peper naar smaak.
- Scheur stukjes warme naan af en gebruik ze om het vlees te pakken en in je mond te steken. Extra dopen in de ghee mag.

## ITALIAANSE WARM GEROOKTE ZALM MET VENKEL-SINAASAPPEL-SALADE

FERNUS IS OOK HEEL GESCHIKT OM TE ROKEN. JE HEBT ER WEL HET LOS VERKRIJGBARE SNACKRACK EN DE SMOKESET VOOR NODIG. ALLES IS TE ROKEN, MAAR ZALM LIJKT ERVOOR OP AARDE GEZET. OMDAT FERNUS GEËNT IS OP DE ECHE ITALIAANSE PIZZA-OVEN GEVEN WE ER EEN ZUID-EUROPESE DRAAI AAN.

- INGREDIËNTEN VOOR 4 PERS.**  
 → 4 zalmsneden van ca. 125 gram met vel, of een groot stuk van 500 gram  
 → 225 g grof zeezout  
 → 50 g gele of bruine basterdsuiker  
 → 2x 2 tl citroensap  
 → 2x 1 tl grof gevijzeld zwarte peper  
 → 2x 1 tl fijngehalte knoflook  
 → 3 tl houtmot (beuk of een fruithout)  
 → 2 venkelknollen

- 2 sinaasappelen  
 → 200 ml goede olijfolie  
 → 80 ml citroensap  
 → 5-10 blaadjes salie, fijngesneden  
 → 1 chilipeper zonder zaadjes, fijngesneden  
 → Verse peper naar smaak  
 → Extra materialen: FERNUS snackrack en smokeset

- Meng het zeezout met de basterdsuiker en de smaakmakers. Wrijf de zalmfilets aan alle kanten goed in met dit mengsel en leg ze op een bord, afgedekt met plasticfolie, gedurende 45 minuten in de koelkast.
- Maak ondertussen een nieuw mengsel van citroensap, peper en knoflook, maar dit keer zonder zout.
- Spoel de filets goed af onder koud stromend water, dep droog en smeer in met de smaakmakers.
- Laat nog minimaal twaalf uur goed nadrogen in de koelkast, bij voorkeur op een rekje zodat de filets aan alle kanten droog worden.

- Haal de filets 2 uur voordat je gaat roken uit de koelkast.
- Sluit de oven af met de smokeset en zet op een middelhoog vuur. Zorg daarbij dat de vlammen precies onder het gat van chipfeeder komen.
- Vul de chipfeeder met de houtmot en wacht tot de mot begint te smeulen en roken. Zet het snackrack met de zalm in FERNUS en sluit de deur.
- Hou de temperatuur op 80-100 °C en rook gedurende ongeveer een kwartier tot 20 minuten.
- Maak ondertussen de salade. Snij de geschildte sinaasappel en de venkel in dunne plakken en leg een beetje rommelig op de borden.
- Maak de vinaigrette door citroensap, olijfolie, de salie, het peperzout en een snuffje zout even flink door elkaar te kloppen met een garde of (makkelijker) te schudden in een leeg spa-flesje.
- Giet de vinaigrette over de salade en leg er de warm gerookte zalm op.
- Maak af met verse peper.

## MÜNSTER FLAMMKUCHEN MET GEGRILDE SCHINKEN

DE TARTE FLAMBÉE OF FLAMMKUCHEN IS EEN GERECHT DAT VOORAL BEKEND IS UIT DE ELZAS. NET ALS DE PIZZA IS HET EEN GERECHT DAT VAN OORSPRONG BEREID WERD ALS DE NET OPGESTOOKTE HOUTOVEN NOG TE HEET WAS VOOR BROOD. DOOR DE HOGE TEMPERATUUR EN DUNNE BODEM IS HIJ LEKKER SNEL KLAAR. IN FERNUS KAN DAT NATUURLIJK OP ELK MOMENT.

- INGREDIËNTEN VOOR 4 PERS.**  
 → 4 bolletjes pizzadeeg  
 → 250 g crème fraîche  
 → 2 grote uien  
 → 150 g spekjes  
 → 100 g Münsterkaas  
 → 100 g Schwarzwalderschinken in plakjes  
 → Versgemalen peper naar smaak

- Snij de uien doormidden en snij vervolgens in zeer dunne halvemaan-vormige ringen.
- Rol de deegbol dun uit, dat mag met een deegroller dit keer. Rol tot een ronde vorm of een meer traditionele rechthoek.
- Vouw ongeveer een centimeter van de randjes naar binnen. Besmeer de binnkant van de flammkuchen met crème fraîche en drapeer er de uien en spekjes overheen, dat mag best een beetje rommelig. Maak af met stukjes Münsterkaas.

- Schiet de flammkuchen in de FERNUS.
- Gril terwijl de flammkuchen gaart wat plakjes Schwarzwalderschinken bovenop de loeihete FERNUS, zo maak je ten volle gebruik van je oven.
- De flammkuchen is klaar na 3 of 4 minuten. Haal hem eruit en verkrumel voor het serveren de krokante spek er overheen en maak af met vers gemalen peper.

## ADULT MARSHMALLOW S'MORES

DIT IS EEN DESSERT DAT IN 5 MINUTEN KLAAR IS, MAAR NOG 5 WEKEN NAGONST IN JE VRIENDENKRING. HET IS EEN KAMPVUURKLASSIEKER DIE ZIJN OORSPRONG VINDT IN DE PADVINDERIJ VAN DE VERENIGDE STATEN IN DE JAREN '20 EN '30, AL WETEN WE NIET HELEMAAL ZEKER OF ZE DAAR AL AMARETTO GEBRUIKTEN. OF EEN FERNUS. MAAK HET IN EEN KLEINE OVENSCHOTEL, INDIVIDUELE CRÈME BRÛLÉE BAKJES OF EEN HITTEBESTENDIG KOEKENPANNETJE DAT IN FERNUS PAST.



- INGREDIËNTEN VOOR 4 PERS.**  
 → 1 reep goede pure chocolade  
 → Een zak marshmallows  
 → Een zak cantuccini  
 → Optioneel: een scheut lieker zoals limoncello of amaretto
- Stook FERNUS op tot 350 °C.
  - Verbrokkel de chocolade op de bodem van je vorm(en). Giet er eventueel een scheut lieker overheen.
  - Zet je marshmallows rechtop in je vorm, tot de hele bodem bedekt is. Afhankelijk van de hoogte van je vorm en de lengte van de marshmallows kun je marshmallows eventueel halveren.
  - Zet in FERNUS en gaar ongeveer 5 minuten. Check regelmatig of de marshmallows niet verbranden.
  - Haal uit de oven, pas op voor je vingers, en serveer direct met de cantuccini die je gebruikt om de zachte kleverige heerlijkheid uit de vorm te scheppen.

## GEFELICITEERD MET DE AANKOOP VAN FERNUS!



LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED EN WEES ER NOG VOOR HET VERDER UITPAKKEN VAN DE VERPAKKING ZEKER VAN DAT JE FORNUIS GESCHIKT IS VOOR FERNUS.

In deze gebruiksaanwijzing geven we met tekst en beeld uitleg over diverse onderwerpen. FERNUS kan alleen veilig gebruikt worden wanneer de genoemde veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen. Wanneer je twijfelt of jouw fornuis geschikt is voor FERNUS kun je contact opnemen met ons via [FERNUS.nl](mailto:FERNUS.nl)

- LET OP** extra aandacht graag  
**TIP** gebaseerd op onze eigen ervaring wij raden dit aan  
 ✓ dit wordt afgeraden  
 ⚠ hiermee attenderen wij je op mogelijk gevaar

## INHOUD

Inhoud van de verpakking	1	Plaatsing van FERNUS	1	Onderhoud en reiniging	2
Veilig gebruik	1	Waar kun je FERNUS gebruiken?	2	Garantie	2
Zo werkt FERNUS	1	Koken met FERNUS in de praktijk	2	Recepten	3-4

## VEILIG GEBRUIK

BINNEN EEN PAAR MINUTEN KAN FERNUS TEMPERATUREN BEREIKEN VAN 350°C. KOKEN OP DIT SOORT HOGE TEMPERATUREN IS SUPERLEUK MAAR KAN OOK GEVAARLIJK ZIJN EN VEREIST DUS VOORZICHTIGHEID EN EEN BEETJE OEFENING. FERNUS IS GEMAAKT OM BINNEN TE GEBRUIKEN OP HET VUUR VAN JOUW GASFORNUIS OF BUITEN OP DE VLAMMEN VAN EEN GASBRANDER OF EEN ROCKET STOVE. FERNUS KAN OP EEN VEILIGE MANIER GEBRUIKT WORDEN WANNEER JE JE HOUDT AAN 3 BASISREGELS:

### 1 STABILITEIT

FERNUS moet altijd stabiel en recht geplaatst worden. Kijk voor gebruik goed of alle onderdelen op de juiste plek zitten.  
**LET OP** Test de stabiliteit van FERNUS voor gebruik. Bij twijfel: gebruik FERNUS niet.  
**TIP** Gebruik de los verkrijgbare PittStand accessoire om de stabiliteit van FERNUS te verbeteren.

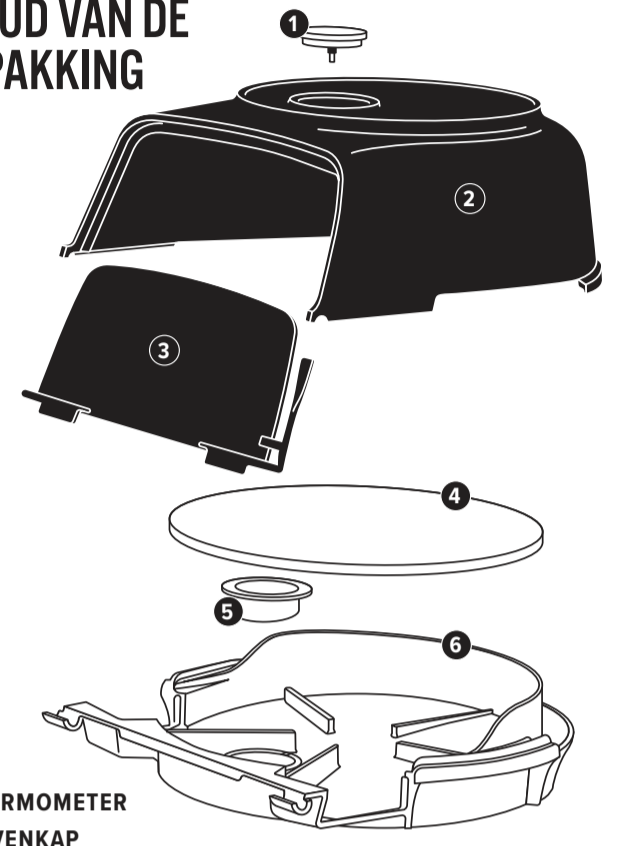
### ZO WERKT FERNUS

DE ONDERKANT VAN FERNUS IS SCHUIN. HIERDOOR STROOMT DE HITTE VAN DE VLAMMEN NAAR BINNEN. BINNENIN CIRCULEERT DE HETE LUCHT WAARDOR JE GERECHT GELIJKMATIG VERWARMD WORDT.

Plaats FERNUS op de meest geschikte plek op je gasfornuis, bij voorkeur de wokbrander (zie ook 'PLAATSING VAN FERNUS'). Ontsteek het fornuis. De thermometer zal razendsnel oplopen en al na een minuut of 10 kun je een temperatuur van wel 350°C bereiken. Nu is FERNUS klaar om gerechten te maken zoals pizza's, flammkuchen, naans en andere deegproducten die gebakken worden op de steen.

**TIP** Geef FERNUS minstens 10 minuten om gelijkmatig op te warmen, met name de steen heeft wat tijd nodig.  
**TIP** Wanneer je FERNUS gebruikt om te gratineren of airfryen, gebruik dan het FERNUS Snack Rack. Deze is los verkrijgbaar.  
**TIP** Wanneer je FERNUS voor de eerste keer gebruikt kan hij een beetje vreemd gaan ruiken. Deze lucht is niet schadelijk en wordt veroorzaakt door de coating.

### INHOUD VAN DE VERPAKKING



- 1 THERMOMETER
- 2 BOVENKAP
- 3 DEKSEL
- 4 PIZZASTEEN
- 5 AFSLUITDOP\*
- 6 BODEM
- 7 PIZZASCHEP

Met de handgreep van de pizzaschep kun je ook accessoires van FERNUS uit de oven halen.

\*De afsluitdop maakt plaats voor de ChipFeeder wanneer je FERNUS als rookoven wilt gebruiken.

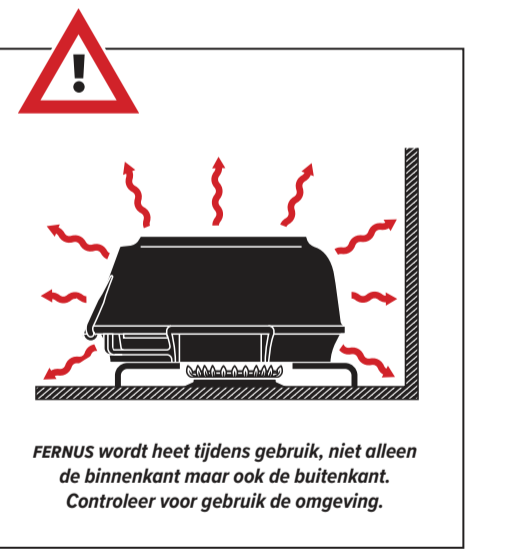
### 2 WARMTEBEHEER

FERNUS wordt heet tijdens gebruik, niet alleen de binnkant maar ook de buitenkant. De warmte die vrijkomt moet worden opgevangen door hittebestendig materiaal of door voldoende vrije ruimte rondom FERNUS.

- LET OP** Controleer de omgeving van FERNUS tijdens het eerste gebruik.  
**LET OP** Laat FERNUS na gebruik goed afkoelen.  
**TIP** Gebruik de PittStand accessoire om de afstand tussen FERNUS en de ondergrond te vergroten.  
**LET OP** Raak tijdens gebruik alleen de rubberen handgreep van FERNUS aan om het deurtje te openen. Draag hierbij ovenhandschoenen.

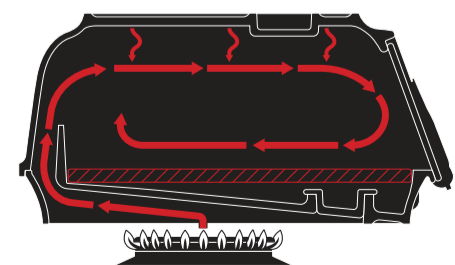
### 3 TOEZICHT

Laat FERNUS nooit onbeheerd achter tijdens gebruik en hou kinderen uit de buurt.



### PLAATSING VAN FERNUS

PLAATS FERNUS OP JE GASFORNUIS. GEBRUIK BIJ VOORKEUR DE WOKBRANDER, DEZE HEEFT EEN GROOT VERMOGEN EN EEN BREDE CIRKEL VAN VLAMMEN. ZO WORDT FERNUS SNIEL GOED HEET EN DE HITTE VAN DE VLAMMEN WORDT MOOI GELIJKMATIG VERDEELD OVER DE BODEM VAN DE OVEN.



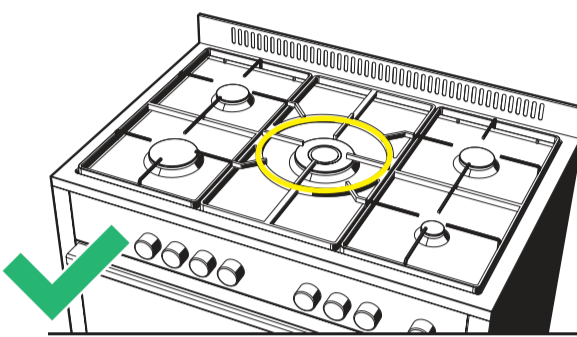
Luchtcirculatie en warmteoverdracht van FERNUS. Plaats FERNUS iets naar voren voor optimale luchtcirculatie en kookresultaten.

Geen wokbrander? Geen probleem. Zet FERNUS alleen niet op een te kleine gasvlam. Dan bestaat de kans dat je een klein oppervlak van de onderkant te heet maakt waardoor de onderkant van FERNUS kan vervormen.  
**TIP** Plaats FERNUS ten opzichte van de gaspit iets naar voren. Hierdoor stroomt de hitte van de vlammen nog makkelijker in FERNUS.  
**LET OP** Controleer altijd of FERNUS stabiel staat!

# WAAR KUN JE FERNUS GEBRUIKEN?

FERNUS KAN IN VERSCHILLENDE SITUATIES GEBRUIKT WORDEN. VOOR VEILIG GEBRUIK VAN FERNUS GEVEN WE EEN OVERZICHT VAN DE GESCHIKTE EN ONGESCHIKTE GEBRUIKSSCENARIO'S.

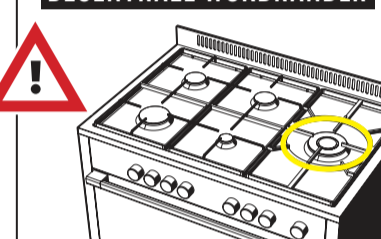
## 1 GEBRUIK OP EEN VRIJSTAAND GASFORNUIS MET CENTRALE WOKBRANDER (5-PITS)



FERNUS kan veilig gebruikt worden op een 5-pits losstaand gasfornuis met een centrale wokbrander van ca. 2,5 tot 5 Kw. De bedieningsknoppen zitten aan de voorkant van het fornuis en zijn zo beschermd tegen de stralingswarmte.

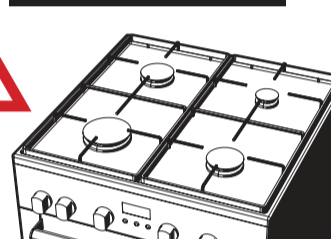


### DECENTRALE WOKBRANDER



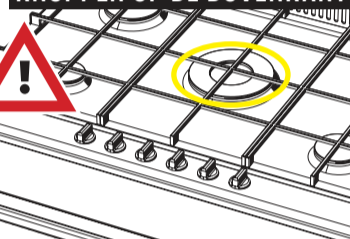
FERNUS staat aan de zijkant van je gasfornuis. De zijkant moet bestand zijn tegen de stralingswarmte van FERNUS.

### ZONDER WOKBRANDER



In deze opstelling staat FERNUS altijd aan de rand van het fornuis. Wees er zeker van dat FERNUS stabiel staat en dat het aanrecht aan de zijkant bestand is tegen de stralingswarmte.

### KNOPPEN OP DE BOVENKANT



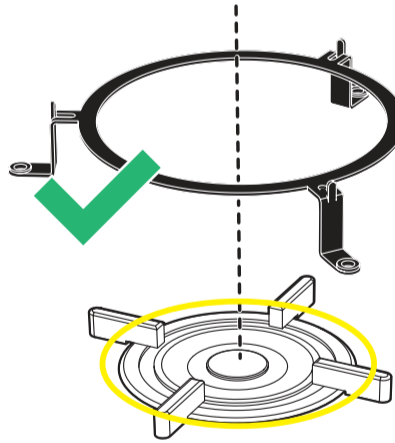
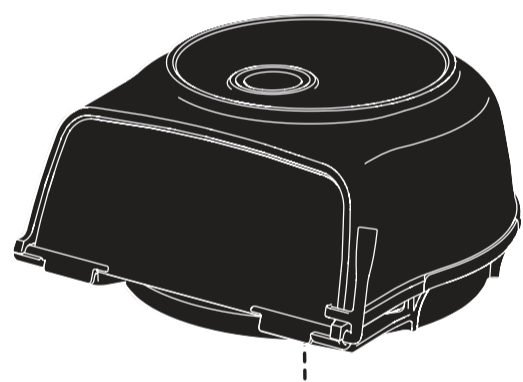
Bedieningselementen in het bovenvlak zullen heet worden door de stralingswarmte van FERNUS. Gebruik handschoenen wanneer je deze knoppen bedient en controleer of het materiaal van de knoppen hittebestendig is.

## 2 GEBRUIK OP EEN INGEBOUWD GASFORNUIS MET LOSSE PANNENSTEUN OP EEN VLAKE ONDERGROND

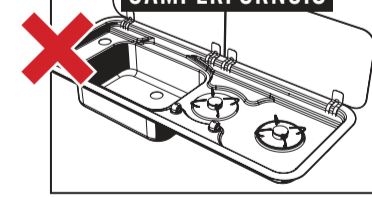
Bestaat jouw ingebouwde gasfornuis uit een glazen plaat met opgebouwde gaspits of een massief aanrechtblad met rondvormige gaspitten? Voor deze gebruikssituatie hebben wij de PittStand ontwikkeld. Omdat de ijzere pannen dragers bij dit soort fornuizen ook rond zijn kan FERNUS beter worden gepositioneerd in combinatie met de PittStand. De PittStand zorgt ervoor dat je jouw FERNUS vrij kunt plaatsen boven je gasvlam. Ook vergroot de Pittstand de afstand tot de glazen plaat of je keukenblad waardoor de stralingswarmte naar beneden toe vermindert. FERNUS kan veilig gebruikt worden op ingebouwde gasfornuizen met een centrale wokbrander (2,5 tot 5 KW). De ondergrond of het aanrecht moet gemaakt zijn van een hittebestendig materiaal om de stralingswarmte op te kunnen vangen, zoals glas, graniet of natuursteen.

**LET OP** De bedieningsknoppen bevinden zich in hetzelfde vlak als FERNUS en zullen heet worden. Gebruik altijd ovenhandschoenen en controleer of het materiaal van de knoppen bestand is tegen de stralingswarmte.

**LET OP** Wees er zeker van dat FERNUS stabiel staat en dat de ondergrond bestand is tegen de stralingswarmte. FERNUS kan beter gepositioneerd worden wanneer deze wordt gebruikt in combinatie met de PittStand.

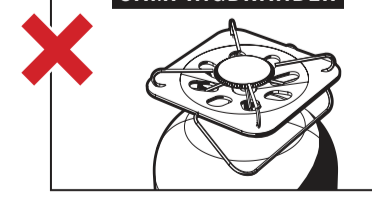


### CAMPERFORNUIS



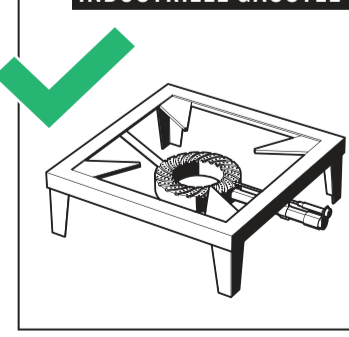
Gebruik van FERNUS wordt afgeraden omdat het kunststof in de nabije omgeving niet bestand zal zijn tegen de stralingswarmte.

### CAMPINGBRANDER



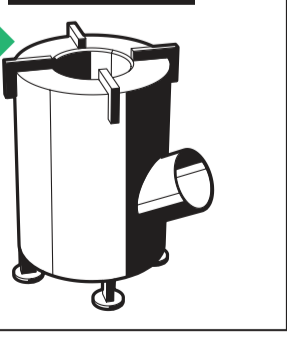
FERNUS kan niet stabiel geplaatst worden, gebruik op deze manier wordt afgeraden.

### INDUSTRIEEL GASSTEL



FERNUS kan stabiel geplaatst worden en is veilig te gebruiken.

### ROCKET STOVE



FERNUS kan veilig worden gebruikt wanneer hij stabiel kan worden geplaatst.

# KOKEN MET FERNUS IN DE PRAKTIJK

PIZZA'S MAKEN VEREIST OEFENING EN ZAL NIET DIRECT GOED GAAN. MAAK JE NIET ONGERUST EN HOU VOL, ROME IS OOK NIET IN ÉÉN DAG GEBOUWD!

- Gebruik deegbollen van ongeveer 200 gram en breng deze naar een diameter van ca. 27 centimeter.
- Het is belangrijk dat je FERNUS goed laat opwarmen. De thermometer reageert direct, maar de steen heeft tijd nodig om op te warmen.
- De pizzasteen is licht van kleur en deze zal tijdens het gebruik donkerder worden door verbrande olie en etenresten. Dit geeft niet! Sterker nog, wanneer je de steen goed onderhoudt zal deze na verloop van tijd alleen maar beter worden.
- Maak je pizza niet groter dan een centimeter of 27, je schep is een goede maatgever.
- Gebruik deeg op kamertemperatuur want dit is veel soepeler en werkt prettig.
- Laat een ongebakken deegproduct niet te lang op je schep liggen, want hoe langer deze blijft liggen des te lastiger het zich in de oven laat schieten.
- Gebruik maïs- of rijstmeel om je pizza van je schep op de steen te krijgen. Doen hoor! Deze meel verbrand minder snel en dat maakt

het een stuk makkelijker. → Om te oefen kun je je pizza ook eerst een minuutje op het blad van de schep laten garen. Na deze minuut in de een opgewarmde FERNUS zal je pizza zich makkelijker op de steen laten schuiven, door het contact met de steen krijg je een lekkere knapperige bodem. → Met FERNUS kun je achter elkaar doorbakken want deegproducten zijn in een minuut of 4 klaar. Als het ene gerecht klaar is kun je direct door met het volgende. Laat FERNUS niet langer dan 15 minuten leeg staan op een hoge temperatuur. Op deze manier bestaat de kans van oververhitting. → Een brood bakken gaat uitstekend met FERNUS maar zorg ervoor dat deze niet hoger wordt dan een centimeter of 7, anders komt het product tegen de thermometer aan en kan de hete lucht niet goed circuleren.

## ONDERHOUD EN REINIGING

### FERNUS OVEN

Laat FERNUS rustig en gedurende minstens een uur afkoelen voordat je hem oppakt. **LET OP** Probeer FERNUS nooit af te koelen door hem onder te dompelen in koud water! Was de oven met de hand (en eventueel een nylon schuursponsje) of een mild sopje. Je kunt hem ook even laten weken in warm water en daarna afwassen. **LET OP** FERNUS is niet geschikt voor de vaatwasser. De pure polished aluminium versie kun je eenvoudig zelf opnieuw polijsten met staalwol en een poetsmiddel.

### PIZZASTEEN

Wacht tot de steen volledig is afgekoeld voordat je hem schoonmaakt. Neem de pizzasteen af met een droge keukendoek of een vochtige keukenspons. Schoonmaakmiddelen zijn niet nodig. Verwijder eventuele verbrande kaas-, deeg of sausresten met een keuken-schraapmes of een plamuurmes. Bij hardnekkig vuil kun je gebruik maken van een roestvrijstalen schuurspons. **LET OP** Door regelmatig gebruik wordt de pizzasteen vlekkerig. Dit is niet te vermijden en zit de werking niet in de weg. **LET OP** Plaats de pizzasteen **nooit** in een afwasmachine.

## ACCESSOIRES

OM FERNUS VOOR ANDERE KOOKTECHNIEKEN EN BEREIDINGSWIJZEN TE KUNNEN GEBRUIKEN HEBBEN WIJ ACCESSOIRES ONTWIKKELD DIE LOS VERKRIJGBAAR ZIJN.

Met het SnackRack maar je van FERNUS een airfryer en met de SmokeSet kun je jouw FERNUS ook als rookoven gebruiken. Op onze website en op ons Youtube kanaal vind je meer informatie over onze accessoires.

**GARANTIE**

VOOR GARANTIEBEPALINGEN VERWIJZEN WIJ NAAR ONZE WEBSITE: [WWW.FERNUS.NL](http://WWW.FERNUS.NL)

## PIZZA'S EN FLAMMKUCHEN

EEN PIZZA OF FLAMMKUCHEN MET EEN BODEM DIE JE ZELF GEMAAK HEBT IS VEEL LEKKERDER DAN ÉÉNTJE UIT DE SUPERMARKT.

Zie voor de beste bodem het recept hiernaast. Op het Youtubekanaal van FERNUS&FRIENDS demonstreren we de Napolitaanse methode voor het maken van de lekkere bodem. Op deze manier laat je het lucht in je bodem en krijg je die heerlijke krokante rand. Experimenteer en zet door! De eerste keer gaat het zelden goed, de tweede keer lukt meestal beter en daarna ben je een echte *pizzaola*. Natuurlijk kun je ook

kant- en klaarbodems gebruiken. Daarnaast is het geheim van een lekkere pizza dat je hem niet te dik belegt. *Less is more* of – zoals de Italianen zeggen – *meno è meglio*. Gebruik maïsmeel op je werkbank en op de bijgeleverde schep, dit maakt het vormen, inschieten en het eruit halen van je pizza eenvoudiger. Zorg ervoor dat jouw pizza niet tegen de rand achterin de oven ligt. Deze is zo heet dat je deeg daar zal verbranden. Maak de pizza dus niet te dik, maar ook niet te groot. Het formaat van de bijgeleverde schep is een goede maatgever.

**TIP** Wanneer je nog niet zo handig bent met het inschieten van je pizza – en dat kunnen wij ons goed voorstellen, want dit is niet eenvoudig – kun je je pizza eerst een minuutje op de schep in de oven laten garen. Niet erg authentiek, maar een verfrommelde homp deeg achterin je oven is dat ook niet. Na 1 of 2 minuten zal de bodem harder zijn waardoor je hem verder op de steen kunt laten bakken.

## SIMON GIACCOTTO'S FAVORIETE PIZZA'S

SIMON GIACCOTTO HEEFT DE KUNST VAN HET PIZZABAKKEN GELEERD IN SICILIË WAAR ZIJN VADER OORSPRONKELIJK VANDAAN KOMT. SIMON IS PIZZABAKKER, AUTEUR VAN DE PIZZABIJBEL EN OPRICHTER VAN VIVA LA PIZZA. HIJ HEEFT HET ZIJN MISSIE GEMAAKT ZIJN KENNIS OVER HET BAKKEN VAN FANTASTISCHE PIZZA'S OVER TE DRAGEN. DE RECEPTEN OP DEZE PAGINA ZIJN OOK TERUG TE VINDEN IN DE PIZZABIJBEL.



## PIZZA MARGHERITA

DEZE PIZZA IS DE MOEDER DER PIZZA'S. HET CONCEPT IS SIMPEL: DE KLEUREN VAN DE ITALIAANSE VLAG VERTAALD NAAR INGREDIENTEN. ROOD VAN DE TOMATENSAUS, WIT VAN DE MOZZARELLA EN GROEN VAN HET BASILICUM. TIJDENS PIZZABAKWEDSTRIJDEN IS DEZE PIZZA EEN VERPLICHT ONDERDEEL. VANWEGE DE EENVOUD IS DE KWALITEIT VAN DE INGREDIËNTEN EXTRA BELANGRIJK.

**INGREDIËNTEN**  
 → 200 g pizzadeeg  
 → 70 g Napolitaanse pizzasaus  
 → 80 g verse mozzarella (gestript en uitgelekt)  
 → 5 verse basilicumblaadjes  
 → fleur de sel

- 1 Maak het pizzadeeg zoals hierboven in het basisrecept wordt beschreven.
- 2 Verwarm FERNUS in 10 minuten op tot 350 °C.
- 3 Bestuif het werkblad ruim met maïsmeel en leg de deegbol hier op. Vorm de pizzabodem met de hand door het deeg van binnen- met een draai beweging naar buiten te duwen. Haal de pizza hierna van het werkblad om het maïsmeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm. Het blad van de schep heeft precies de juiste diameter.
- 4 Schep de saus in het midden van de pizza en gebruik de sauslepel om de tomatensaus met ronde bewegin-

gen van het midden naar de buitenkant van de pizza te verdelen. Houd 1 centimeter vrij van saus zodat de rand luchtig blijft. 5 scheur de mozzarella met de hand en leg een stuk of 5 stukken op de pizza. Breng de pizza op smaak met een snuffje fleur de sel. 6 Pak de pizza met de pizzaschep op en plaats hem in FERNUS. Om het jezelf makkelijk te maken kun je jouw pizza eerst een minuutje op de schep in de hete oven laten liggen zodat de bodem al een beetje gaart. Na ongeveer een minuut kun je je pizza er eenvoudige afschuiven en op de steen in een minuutje of 3 afbakken. 7 Schep de pizza uit FERNUS, scheur de basilicumblaadjes in tweeën en verdeel ze over de pizza. Snijd de pizza op een houten plank.

## ZOETE PIZZOLO MET NUTELLA

DIT IS DE MOEDER DER ZOETE PIZZA'S. ALS WIJ AAN HET EINDE VAN EEN CATERING DE POT NUTELLA TEVOORSCHIJN HALEN DAN WORDT MENIG WENKBRAUW GEFRONST. KINDEREN KOMEN NIEUWSGIERIG DICHTERBIJ EN OUDERS KIJKEN BEDENKELIJK. MAAR ALS UITEINDELIJK IEDEREEN ONDER LICHTE DWANG EEN STUKJE HEEFT GEPROEFD, DAN KOMEN DE HUWELIJKSAANZOEKEN BINNEN.

**INGREDIËNTEN**  
 → 300 g pizzadeeg, een 50% dikker bolletje dan je voor een standaard pizza gebruikt  
 → 200 g Nutella  
 → poedersuiker naar smaak

- 1 Verwarm FERNUS tot 350 °C.
- 2 Bestuif het werkblad ruim met maïsmeel, leg het deeg erop en vorm de pizzabodem zoals eerder beschreven.
- 3 Bak de pizzolo half af in 4 minuten.
- 4 Snijd de pizzolo open. Strijk de nutella met een paletmes uit over de bodem en plaats de bovenkant van de pizzolo terug.
- 5 Pak de pizzolo met de pizzaschep op en plaats hem FERNUS. Zorg er voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is. Bak de pizzolo in 4 minuten af.

## BASISRECEPT VOOR PIZZADEEG

MET FERNUS MAAK JE MEDIUM SIZED PIZZA'S MET EEN DIAMETER VAN CIRCA 26 CM. GEBRUIK VOOR EEN PIZZA EEN DEEGBOL VAN ONGEVEER 200 GRAM.

Voer het maken van deeg met een rijstijd van een uur gebruik je:

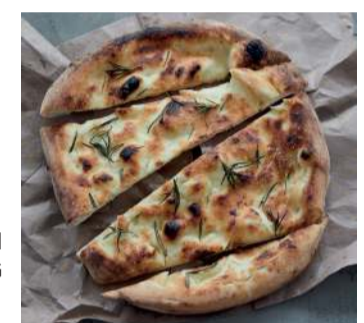
- 500 g bloem, bij voorkeur Italiaanse bloem type “00”
- 7 g gedroogde gist
- 10 g zout
- 275-300 ml lauwwarm water
- 2 eetlepels olijfolie

## PIZZA BIANCA MET ZEEZOUT EN ROZEMARIJN

DIT IS MEER EEN VOORAFJE DAN EEN MAALTIJD, SUPER EENVOUDIG EN VERRASSEND LEKKER.

**VOOR DE TOPPING**  
 → 5 g fijn zeezout  
 → 1 takje verse rozemarijn  
 → extra vergine olijfolie naar smaak

- 1 Verwarm FERNUS tot 350 °C.
- 2 Bestuif het werkblad ruim met fijn maïsmeel en leg een deegbol van ca. 200 gram erop. Vorm de pizzabodem zoals eerder beschreven. Haal de pizza van het werkblad om het maïsmeel te verwijderen, zodat het niet mee de oven in gaat. Plaats de pizza terug op het werkblad en stretch hem eventueel nog eenmaal naar de juiste grootte en vorm.



- 3 Breng in spiraalvorm een dun lijntje olijfolie aan op de bodem.
- 4 Verdeel het zeezout gelijkmatig over de pizza. Pluk de naaldjes van het takje rozemarijn en verdeel ze over de pizza.
- 5 Pak de pizza met de pizzaschep op. Prik met een vork veelvuldig in het deeg. Zo voorkom je dat de pizza zich opblaast als een bal.
- 6 Plaats de pizza FERNUS. Bak de pizza in ongeveer 4 minuten af en snijd deze op een houten plank.

## PIZZOLO MET SPINAZIE, RICOTTA EN SAUCIJS

ALS WIJ IN NEDERLAND DE VERSE SICILIAANSE RICOTTA VAN SCHAPEN-KAAS KONDEN KOPEN, DAN ZAG ONS CULINAIRE LEVEN ER NÓG MOOIER UIT. TOT DIE TIJD GEBRUIKEN WE DE GEPASTEURISEERDE RICOTTA VAN KOEMLAK EN DAARMEE MAKEN WE NOG STEEDS EEN HEEL ERG LEKKERE PIZZOLO MET SPINAZIE EN SAUCIJS.

**INGREDIËNTEN**  
 → 300 g pizzadeeg, een iets dikker bolletje dan andere pizza's  
 → 90 g sauscijs  
 → 1 el geraspte pecorino  
 → 1 tl gedroogde oregano  
 → 1 tl fleur de sel en peper  
 → 60 g ricotta  
 → 25 g gewassen verse spinazie  
 → olie of boter om in te bakken

- 1 Verwarm FERNUS tot 350 °C.
- 2 Haal de sauscijs uit zijn vel, breek het gehakt in kleine stukjes en bak het in een pan met een beetje olie of boter totdat het net gaar is.
- 3 Bestuif het werkblad ruim met maïsmeel en leg het deeg erop. Vorm de pizzabodem zoals eerder beschreven.
- 4 Bestrooi de pizzolo met Pecorino, gedroogde oregano en fleur de sel en peper.
- 5 Bak de pizzolo half af in 2 tot 4 minuten
- 6 Snijd de pizzolo open. Strijk de ricotta uit over de bodem. Verdeel de spinazie over de ricotta en vervolgens het sauscijs gehakt over de spinazie. Plaats de bovenkant van de pizzolo terug.
- 7 Pak de pizzolo met de pizzaschep op en plaats hem in FERNUS. Zorg er voor dat de ovendeur zo kort mogelijk open is en bak de pizzolo in 4 minuten af.
- 8 Schep de pizzolo uit FERNUS en snijd hem op een houten plank.



MEER INSPIRERENDE RECEPTEN, HET BELANG VAN GOEDE BASISINGREDIËNTEN EN HET BEREIDEN VAN DE PERFECTE PIZZA VIND JE IN DE PIZZABIJBEL, GESCHREVEN DOOR SIMON GIACCOTTO.

€ 33,99  
 CARRERA CULINAIR  
 ISBN 978 904 8836 925