







BELINDA MACDONALD

---

**Belinda's  
Italiaans  
bakboek**



Van pizza tot panettone

**Lannoo**



## - INHOUD -

Van Australië naar Italië	7
De authentieke Italiaanse keuken	8
Brood en pizza bakken: hoe gebruik je dit boek	10

### DEEL 1 -

<b>PANE &amp; PIZZA - DE BASIS</b>	13
Tomatensaus voor pizza	32

### PIZZA & PIZZATOPPINGS

Impasto per pizza autentico, facile e veloce - 'snel' en eenvoudig authentiek pizzadeeg	35
Impasto per pizza con lievito madre - desempizzadeeg	36
Impasto per pizza con biga - pizza met biga-voordeeg	37
Impasto per pizza con poolish - poolish-pizzadeeg	38
Impasto per pizza senza glutine - glutenvrij pizzadeeg	39
	40

<b>L'INVERNO - WINTER</b>	43
<b>Gorgonzola e sedano -</b> gorgonzola en knolselderij	44
<b>Patate e rosmarino -</b> aardappelen en rozemarijn	46
<b>Pastinaca, topinambur, funghi di bosco -</b> pastinaak, aardpeer en boschampignons	48

<b>LA PRIMAVERA - LENTE</b>	51
<b>Asparagi e formaggio di capra -</b> asperges en geitenkaas	52
<b>Pesce spada e limone -</b> zwaardvis met citroen	54
<b>Porro e mortadella -</b> prei en mortadella	56

<b>L'ESTATE - ZOMER</b>	59
<b>Pizza pomodorini -</b> pizza met kerstomaten	60
<b>Pizza zucchini e mente -</b> pizza met courgette en munt	62

<b>L'AUTUNNO - HERFST</b>	65
<b>Zucca, tartufo e prosciutto -</b> butternutpompoe, tartufo en ham	66
<b>Pere e formaggio di capra -</b> peer en geitenkaas	68
<b>Pizza frita -</b> gefrituurde pizza	70
<b>Calzone -</b> gevouwen pizza	72
<b>Vulcano -</b> vulkaan	74





<b>PANE</b>	77	<b>Cantucci di Prato -</b>	
<b>Pinsa romana -</b>		koekjes uit Prato	132
Romeinse pinsa	78	<b>Biscotti di Antonio -</b>	
<b>Pinsa con melanzane e pomodoro -</b>		Antonio's koekjes	134
pinsa met aubergine en tomaten	80	<b>Panforte</b>	136
<b>Pinsa con alici -</b>		<b>Maritozzi -</b>	
pinsa met ansjovis	81	zoete broodjes	138
<b>Focaccia di Liguria -</b>		<b>Amaretti</b>	140
focaccia van Ligurië	82	<b>Torta di amarena -</b>	
<b>Schiacciata di Firenze -</b>		kersentaart	142
schiacciata uit Firenze	86	<b>Crostata di cioccolato -</b>	
<b>Schiacciata ripiena con pesto di pistachio -</b>		chocoladetaart	144
schiacciata gevuld met pesto van pistachenoten	88	<b>Mostaccioli -</b>	
<b>Pane toscano -</b>		gekruide chocoladekoekjes	146
Toscaans brood	90	<b>Zuccotto al tiramisù -</b>	
<b>Pane pugliese -</b>		tiramisùgebak	148
Pugliabrood	92	<b>Babà al limoncello -</b>	
<b>Ciabatta</b>	94	cakejes in limoncello	150
<b>Bruschetta</b>	96	<b>Sfogliatelle di Napoli -</b>	
<b>Pane alla pizzaiola -</b>		schelpjes van Napels	152
pizzabrood	100	<b>Sfrappole -</b>	
		gefrituurde koekjes	154
		<b>Cannoli siciliani -</b>	
	103	Siciliaanse koekjes	156
<b>APERITIEFKOEKJES</b>		<b>Torta caprese -</b>	
<b>Grissini al parmigiano -</b>		capresetaart	158
broodstokjes met parmigiano	104	<b>Pinoli di pistacchio -</b>	
<b>Taralli pugliesi -</b>		marsepeinbolletjes met pistachenoten	160
wijnkoekjes	106	<b>Brioche con gelato -</b>	
<b>Schiacciata croccante -</b>		zoete broodjes met roomijs	162
krokant platbrood	108	<b>Bomboloni -</b>	
		oliebollen met patisseriecrème	164
		<b>Panzarotti dolci con crema di nocciole -</b>	
		calzone gevuld met chocopasta	166
<b>DEEL 2 –</b>			
<b>DOLCE</b>	110		
<b>Pan di spagna -</b>			
spongecake	114		
<b>Pasta frolla -</b>			
koekjesdeeg	116		
<b>Crema pasticcera -</b>			
patisseriecrème	118		
<b>Panettone</b>	120		
<b>Torta della nonna -</b>			
oma's taart	124		
<b>Focaccia con l'uva canaiola -</b>			
focaccia met druiven	126		
<b>Ravioli dolci di carnevale -</b>			
zoete carnavalsravioli	128		
<b>Biscotti alla ricotta -</b>			
ricottakoekjes	130		





MACHAVELLI  
SOLATIO  
2018  
VINO DA TAVOLA  
ROSSO DI MONTALCINO



# VAN AUSTRALIË NAAR ITALIË

---

Ik ben geboren in het landelijke Wagga Wagga, New South Wales, Australië, op vijf uren rijden van Sydney. Mijn eerste baklessen en liefde voor de keuken kreeg ik van mijn grootmoeder. Ik groeide op met enkel homemade gerechten en desserts, of zoals de Aussies zeggen: DIY, Do It Yourself.

In 2002 ontmoette ik Oostduinkerkenaar Gianni op vakantie in Europa. We trouwden het jaar daarop, setten ons aan zee en openden samen Belinda's Kitchen op de Zeedijk: een ijssalon/coffeeshop, befaamd om onze huisgemaakte koekjes en ambachtelijke gelato's. Negentien jaar later, in 2021, publiceerde Uitgeverij Lannoo mijn eerste kookboek, *Belinda's Homemade Cookies*. Het succes en de talrijke goede reacties van mijn lezers zijn een waar plezier en voelen aan als een bevestiging.

In 2022 openden we een tweede zaak, het Italiaanse restaurant La Cucina Antica. Ook op de Zeedijk en vlak bij de coffeeshop, met ook hier weer aandacht voor pure ingrediënten, desem en smaken. Hier kan ik me met m'n liefde voor de Italiaanse keuken echt ten volle uitleven. De reacties waren meteen heel positief, de klanten geven vertrouwen, de vragen over de keuken blijven komen... Een tweede boek diende zich aan.

Maar waarom de Italiaanse keuken, waarom een Italiaans bakboek? Simpel: Italië en de Italiaanse keuken zijn onze gezamenlijke passie. We reizen er elk jaar verschillende keren naartoe, telkens op zoek naar nieuwe ingrediënten en gerechten en we bezoeken er zowel professionele keukens als lokale mensen bij hen thuis. We hebben al tal van privé cursussen gevolgd bij bakkers, pizzaioli en chefs, en telkens wordt er nog iets bijgeleerd, op punt gezet, geperfectioneerd, afgewerkt.

Het gaat niet alleen om de Italiaanse keuken op zich, maar ook om de gastvrijheid en warmte van de Italianen, het genot van samen koken, het samen zoeken naar perfectie en het delen van tips. Deze passie voor *la cucina Italiana* leidde al tot ons restaurant en nu ook tot dit boek.

Ik krijg namelijk veel vragen over m'n keuken: de *ins* en *outs* van de verschillende soorten bloem die ik gebruik, m'n zelfgemaakte desemstarter, de technieken die ik hanteer om deeg te maken, de afwerking en presentatie van de gerechten... Kortom, hoe begin je eigenlijk aan zo'n authentieke keuken?

Met dit boek wil ik de lezer op weg helpen, een leidraad geven, m'n verzamelde kennis doorgeven en het de hobbykok eenvoudiger maken op weg naar de authentieke Italiaanse keuken. Stap voor stap, met duidelijke tips en tricks en bijbehorende foto's, van begin- tot eindproduct. Tijd om te starten, *here we go!*

*Belinda*



# DE AUTHENTIEKE ITALIAANSE KEUKEN

---

Het voedsel in Italië is erg regionaal. De verschillende soorten brood, koeken en desserts zijn daarop geen uitzondering. Wat het eten in Italië zo speciaal maakt, is het gebruik van en het respect voor de lokale traditionele technieken en de zorg en de hoge interesse voor de kwaliteit van de grondstoffen. Dit is niet enkel bij de professionele bakkers zo, maar ook bij de gewone mamma en nonna thuis.

*Baking Italian style*, is dat moeilijk? Wel, net als met alles wordt het, eens je de juiste stappen kent, best wel doenbaar. De methode van voorbereiding, het selecteren van de juiste producten, het toepassen van de correcte baktechnieken en, niet te vergeten, het geven van de nodige tijd en aandacht aan je recepten en eindproducten zullen leiden tot de gewenste kwaliteit.

In dit boek zal ik je de methodes en tips geven die zullen uitmonden in het bakken van je eigen authentieke homemade Italiaanse broden, pizza's en desserts. Je kunt het jezelf meteen gemakkelijker maken en gist kopen in de winkel. Maar wil je een stap verder gaan en het nog lekkerder en verteerbaarder maken, wil je vooral geen opgeblazen gevoel na het eten, dan kun je ook het meest traditionele pad volgen en gewoon zelf je eigen persoonlijke, natuurlijke desemstarter cultiveren. En waarom ook niet? De Italianen noemen dit *lievito naturale*, of ook wel *lievito madre*, moedergist dus (in Spaanssprekende landen spreekt men over *massa madre*). Of anders gezegd: je eigen unieke Italiaanse versie van desemstarter.

Ik begrijp het best, je eigen desemstarter cultiveren ziet er uitdagend uit, maar het is de extra inspanning echt wel waard. Het resultaat zal trouwens ook voedzamer en lekkerder zijn. *By the way*, en om je te motiveren, zelfs in Italië wordt dit steeds minder gedaan. Te tijdrovend, te veel werk enz. Maar het hoeft helemaal niet onmogelijk te zijn, ik wil je tonen hoe het wél kan.

Het geheim tot jouw persoonlijke succes begint al bij de basis. De juiste bloem in het juiste recept en de nodige aandacht voor het percentage hydratatie, het aandeel gist, zout en eventuele andere producten, voor de perfecte verhoudingen. Daarna volgt het klaarmaken van je gerechten zelf met de juiste technieken, gevolgd door het uitbalanceren van je smaken, de afwerking en uiteindelijk de presentatie.

*But no worries, we will take this step by step.* Beschouw dit boek gewoon als een leidraad doorheen het hele proces.



enda da Pomarico  
50 crudi €3,85  
chello  
+ estate brici  
Aria & L'Or



COFERASTA

Cofanetto  
Lui e Lei  
€ 35,00



# BROOD EN PIZZA BAKKEN: HOE GEBRUIK JE DIT BOEK

---

Vooraleer te beginnen met het bakken van Italiaanse broden en pizza's, is het belangrijk jezelf toch enkele vragen te stellen zoals: hoeveel tijd en energie wil ik hierin steken, hoe vaak ben ik van plan te bakken, hoe belangrijk is het eindresultaat voor mij en eventuele gasten?



Het antwoord op deze vragen zal bepalen of je zult werken met een commerciële droge gist, of je een eigen gemaakt voordeeg zijn tijd zal geven om te fermenteren en of je uiteindelijk zover zal gaan om je eigen natuurlijke desemstarter, je *lievito madre* te creëren.

Mocht je van plan zijn om slechts nu en dan een pizza, focaccia of brood te maken zonder te veel tijd in de keuken door te brengen, dan zul je waarschijnlijk werken met commerciële gist die je kunt kopen in de supermarkt, vers of droog. Alle recepten in dit boek kun je perfect met commerciële gist maken, *no problem*. Het gedeelte in dit boek over de desemstarter is voor jou dan minder belangrijk. Over dus naar de recepten, dat kan best.

Ben je echter een enthousiaste hobbykok en ga je graag *'the extra mile'*, dan is een eigen desemstarter zoals *lievito naturale* creëren *'the way to go'*. Meer werk, akkoord, maar met een beetje timing en organisatie echt wel doenbaar. Werken met een desemstarter zal leiden tot exclusievere, voedzamere en lekkerdere broden en pizza's. Vooral ook verteerbaardere, door de goede bacteriën in je eindproduct. Mijn keukenspreuk op de muur is niet voor niets: *'Slow food results in good food'*. *Make it happen!*











- PIZZA-TOPPING -

# LA PRIMAVERA

LENTE

---

Bij het begin van de lente is het altijd uitkijken naar het aspergeseizoen.





# ASPARAGI E FORMAGGIO DI CAPRA

## ASPERGES EN GEITENKAAS

---

In Italië worden bij voorkeur groene asperges gebruikt, maar feel free om met de witte van hier te werken.

### **Ingrediënten**

*2 bundels asperges  
extra vergine olijfolie  
100 g mozzarella  
100 g zachte geitenkaas  
peper en zout  
1 bol pizzadeeg*

### **Bereiding**

Neem de asperges, snijd er de toppen af en leg ze aan de kant. Breek de harde onderkant van de asperges eraf en gooi ze weg. Gebruik een dunschiller om de asperges schoon te maken en snijd ze in stukken. Doe de asperges in kokend gezouten water tot ze zacht zijn (ongeveer 7 minuten). Giet af en spoel onder koud water. Gebruik een staafmixer om er puree van te maken. Kruid af met peper. Laat afkoelen.

Rek je pizzadeegbal uit tot een pizzabodem. Verdeel de aspergepuree over je bodem, maar laat een randje van 2 centimeter vrij. Verdeel er de mozzarella en geitenkaas over.

Leg de toppen van de asperges erbovenop en besprenkel met wat olijfolie. Bak je pizza af in een voorverwarmde oven.

Haal de pizza uit de oven en kruid af met zout en versgemalen zwarte peper.













DEEL 02

---

# DOLCE



- Belinda's Italiaans Bakboek -







- D O L C E -

Italianen zijn zoetebekken. Geen wonder dat hun dolce top zijn!  
Ook hierin heeft elke regio wel zijn eigen specialiteit.

Hierbij en met veel plezier enkele recepten om heerlijke Italiaanse koekjes  
en desserts te maken.





# PAN DI SPAGNA

## SPONGECAKE

Dit is een simpele cake die wordt geserveerd met suikersiroop, maar daarnaast ook gebruikt wordt om torta di Spagna en zuccotto te maken. Hij kan zelfs worden gebruikt om tiramisu mee te maken in plaats van met savoiardi-koekjes (zie mijn eerste kookboek *Belinda's Homemade Cookies*).

1 CAKE - HUISHOUDOVEN 170 °C: 40 MINUTEN

### Ingrediënten

6 eieren  
 de zaden van 1 vanillestokje of ¼ theelepel vanillearoma  
 185 g fijne suiker  
 200 g patisseriebloem  
 snuifje zout  
 bakspray

### Bereiding

Verwarm je oven voor op 170 °C.

Klop de eieren, vanille en suiker ongeveer 10 minuten met een keukenrobot tot een lichte en romige massa, een zogenaamd lint. Dit wil zeggen dat als je de klopper eruit haalt, het mengsel traag terug in de kom valt in de vorm van een lint.

Zef de bloem en het zout en voeg toe aan het mengsel. Gebruik een spatel om het geheel voorzichtig te mengen.

Vet een ronde cakevorm in met bakspray. Giet het cakebeslag erin en bak het gedurende 40 minuten in de voorverwarmde oven of tot de cake goudbruin is van kleur. Om te testen of de cake genoeg gebakken is, steek je er even in met de punt van een mes. Komt het mes er schoon uit, dan is je cake klaar.

Neem je cake uit de oven en laat hem 5 minuten afkoelen. Stort de cake daarna uit op een rek en laat volledig afkoelen.

**Om torta di Spagna te maken:** snijd de pan di spagna doormidden, smeer er wat patisseriecrème (zie pagina 118) op, plaats er de andere cakehelft op en bestrooi met poedersuiker. Simpel maar superlekker bij de koffie.







WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Voor meer info over Belinda en haar producten, ga naar  
[www.belindamacdonald.com](http://www.belindamacdonald.com)

**TEKST:** Belinda MacDonald

**FOTOGRAFIE:** Kris Jacobs - [www.krisjacobs.be](http://www.krisjacobs.be)

**PORTRETFOTOGRAFIE:** Elena Foresto

**KERAMIEK:** Scapa Home, Nieuwpoort

**GRAFISCHE VORMGEVING:** Katrien Van De Steene – Whitespray

Als u opmerkingen of vragen hebt, kunt u contact opnemen met onze redactie:  
[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Belinda MacDonald en Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2023

D/2023/45/142 – NUR 440

ISBN: 978-94-014-8713-9

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.