

HET ITALIAANSE BAKBOEK VAN

SARENA
SOLARI

HEEL HOLLAND

BAKT

WINNAAR 2015





HET ITALIAANSE BAKBOEK VAN

SARENA SOLARI

HEEL HOLLAND
BAKT
WINNAAR 2015



KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN



LOVE
productions



KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

© 2015 Kosmos Uitgevers,

Utrecht/Antwerpen

Receptontwikkeling: Sarena Solari

Culinaire redactie: Martine Steenstra

Foodstyling: Martine Steenstra

Stylingattributen: Jan-Willem van Riel, www.destijlbrouwerij.nl

Fotografie: Harold Pereira, Roland J. Reinders (blz. 6, 134, 145, 159, 169, 171 (rechtsboven))

Derk Jan de Vries (blz. 69 (linksboven)), Andrea Landini (blz. 69 (rechtsboven, onder))

Omslagontwerp en vormgeving: Martien Holtzappel, martien.nu

Omslagbeeld: Harold Pereira

Projectbegeleiding: Eva Reinders Redactie, www.evareinders.nl

The Great British Bake Off © Love Productions

Produced under licence from BBC Worldwide Ltd

Grazie mille a:

Bed & Breakfast Del Ducato, Castell'Arquato, www.bbdelducato.com

La Casa del Pane, Castell'Arquato, lacasadelpanesrl.it

1e druk, 2015

ISBN 978 90 215 6170 7

ISBN e-book 978 90 215 6171 4

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.



INHOUD

ITALIAANSE TWIST	
VOORWOORD ROBERT VAN BECKHOVEN	7
IEDEREEN KAN BAKKEN	
VOORWOORD SARENA	8
BAKKEN MET DE ITALIAANSE SLAG	10
BISCOTTI KOEKJES	12
PICCOLI DOLCI KLEIN ZOET	32
TORTE TAART	54
CROSTATE GEVULDE TAART	86
PANE E TORTE SALATE BROOD EN HARTIGE TAART	106
HEEL HOLLAND BAKT TOPPERS	130
REGISTER	172
DANKWOORD	176

IEDEREEN KAN BAKKEN

Voorwoord Sarena

Daar ligt hij dan: mijn eerste echte bakboek! Jaren geleden had ik al de wens om de recepten van mijn oma te bundelen in een boekje, zodat ze voor de hele familie bewaard zouden blijven. Wie had ooit kunnen denken dat ik er een echt boek van zou maken dat ik nu met iedereen kan delen? Ik in ieder geval niet, toen ik een jaar geleden het aanmeldformulier voor *Heel Holland Bakt* verstuurde.

En wat een jaar is het geweest. Een jaar waarin ik een geweldige tijd heb gehad bij *Heel Holland Bakt*, ontzettend leuke mensen heb leren kennen en vrienden heb gemaakt met dezelfde passie. Een jaar waarin ik geleerd heb dat niets onmogelijk is en je soms, als je iets graag wilt, met slechts het vertrouwen in jezelf de stap moet wagen. En dat doe ik nu, te beginnen met dit boek!

Bakken heb ik altijd al leuk gevonden, maar pas de laatste jaren heb ik ontdekt dat het mijn passie is. Ik vind het leuk om nieuwe dingen te leren en om te experimenteren. In het bakken heb ik iets gevonden waarbij de mogelijkheden eindeloos zijn en ik nooit uitgeleerd raak. Niet voor niets sta ik zo veel uren in de keuken, het is iets waar ik blij van word en tijd doet er dan niet meer toe. Het uitzoeken van een recept, het samenvoegen van de ingrediënten en dan door de ovendeur kijken hoe dit alles zich ontwikkelt tot een heerlijk geheel. En met al dat experimenteren komt er ook wel eens iets minder succesvols uit, maar dat maakt niet uit. Ik heb weer wat geleerd en begin gewoon opnieuw.

Deze passie is niet zomaar uit de lucht komen vallen. Ik ben in Italië geboren en hoewel ik een Nederlandse moeder heb en ik sinds mijn zesde in Nederland woon, voel ik me nog erg verbonden met Italië. Vele zomervakanties heb ik er doorgebracht bij mijn oma. Vaak was ik dan bij haar in de keuken te vinden, ik wilde haar altijd helpen en weten hoe ze alles klaarmaakte. Het is daarom misschien niet zo gek dat de taarten die zij altijd maakte mijn favorieten zijn en in dit boek natuurlijk niet ontbreken.

Behalve de recepten van mijn oma en recepten waar ik mee opgegroeid ben, vind je in dit boek ook andere bekende en minder bekende Italiaanse klassiekers die iedereen kan maken. Ja echt, iedereen. Want ik ben van mening dat iedereen kan bakken. Als je het maar probeert. En natuurlijk kunnen ook de recepten uit *Heel Holland Bakt* niet ontbreken, zoals de romantische karameltaart en de 1001-nacht-finaletaart. Ze zijn een wat grotere uitdaging, maar worden stap voor stap uitgelegd.

In mijn recepten geef ik af en toe alternatieven voor ingrediënten of een bereiding. Voel je vrij om deze recepten als basis te gebruiken en er je eigen draai aan te geven. Ik vind het erg leuk om te zien hoe het resultaat van hetzelfde recept er zo verschillend uit kan zien bij verschillende mensen. Ik hoop dan ook dat dit boek je inspireert om je eigen klassiekers te creëren.

Heel veel bakplezier!

Sarena





SBRISOLONA

Kruimelnotenkoek

Dit is een ontzettend makkelijk en snel recept met een superlekker resultaat. Want hoewel de sbrisolona er niet spectaculair uitziet, maakt hij dat helemaal goed met de smaak. Deze koek uit Mantova in Noord-Italië (ik vind het meer een grote koek dan een taart) hoor je niet te snijden, maar in brokken te breken. De naam is een afgeleide van het woord *briciole*, wat kruimels betekent. De sbrisolona wordt vaak als dessert gegeten, je besprenkelt de koek dan met een beetje grappa. Zelf eet ik hem het liefst met een glaasje zoete dessertwijn erbij. Of gewoon tussendoor. Want als ik hem eenmaal gemaakt heb, kan ik maar moeilijk wachten tot het tijd is voor het dessert.

.....

voor 8 porties

Verwarm de oven voor op 180 °C.

150 g blanke amandelen
50 g ongepelde amandelen
200 g fijn maïsmeel
200 g bloem
200 g kristalsuiker + 2 el om
te bestrooien
200 g koude boter
rasp van 1 onbespoten
citroen
1 mespuntje zout
1 eidooier

Maal of hak de blanke en de ongepelde amandelen. Ze hoeven niet helemaal fijn gemalen te worden, er mogen wat grotere stukjes in zitten.

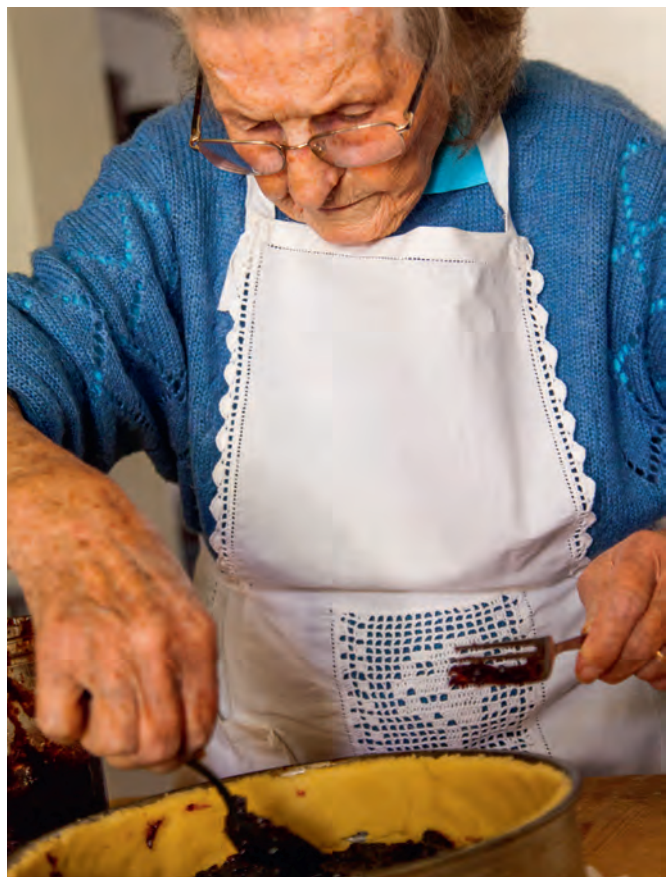
Doe het maïsmeel, de bloem, kristalsuiker en de boter in een kom. Voeg de citroenrasp, het zout en de eidooier toe. Voeg de noten toe en meng alles door elkaar door het tussen je handen te wrijven. Het deeg is klaar wanneer alles is opgenomen en je een onsaamhangend, kruimelig deeg hebt.

Verdeel het deeg over een ingevette bakvorm. Strooi het er losjes in en druk het deeg niet aan. Strooi er de 2 eetlepels suiker over en zet de vorm in de voorverwarmde oven. Bak de sbrisolona ca. 45 minuten tot hij goudbruin van kleur is. Laat hem helemaal afkoelen en haal hem daarna voorzichtig uit de vorm.

ronde bakvorm van
24–26 cm doorsnede



Het is bij dit kruimeldeeg belangrijk dat je snel werkt en het deeg niet te veel kneedt, zodat het niet opwarmt. Het is niet erg als het deeg niet helemaal glad is. Hierdoor krijg je de brosse structuur die zo kenmerkend is voor de sbrisolona.





TORTA DI PATATE

Aardappeltaart

Mijn oma staat bekend om haar heerlijke aardappeltaart en met regelmaat vragen mensen haar dan ook om het recept. Ze maakt altijd een bakplaat vol zodat er voor iedereen die langskomt genoeg is. Mijn oma gebruikt voor de bodem altijd een pasta matta, ook wel ‘armeluisdeeg’ genoemd vanwege het ontbreken van eieren en boter. Maar met die benaming zou je het deeg in dit geval tekortdoen: het past perfect bij de vulling van deze aardappeltaart die heel vol van smaak is.

voor 6 porties

TOMATENSAUS

2 el olijfolie

1 ui, gesnipperd

200 g passata di pomodoro
(gezeefde tomaten)

DEEG

500 g bloem + extra om te
bestuiven

4 g instantgist of 10 g verse
gist

2 el olijfolie + extra om
in te vetten

1 tl zout

VULLING

500 g kruimige aardappels,
geschild

1 mespuntje nootmuskaat

100 g Parmezaanse kaas,
geraspt

zout en peper

1 ei, losgeklopt, om te
bestrijken

ronde bak- of springvorm
van 26–28 cm doorsnede

Doe voor de tomatensaus de olijfolie in een koekenpan met dikke bodem en fruit de ui hierin aan tot hij glazig is. Voeg de passata di pomodoro toe en laat 40 minuten op laag vuur pruttelen tot je een dikke saus hebt. Kook ondertussen de aardappels voor de vulling gaar.

Maak voor het deeg een kuultje in het midden van de bloem en voeg de gist en 250 ml lauw water (34 °C) toe. Als je verse gist gebruikt, los die dan op in het water voordat je hem toevoegt aan de bloem. Kneed dit met je handen tot het deeg bij elkaar blijft. Voeg de olijfolie en het zout toe en kneed tot je een niet-kleverig deeg hebt. Voeg eventueel, met 1 eetlepel per keer, water toe als het deeg nog te droog is. Maak een bal van het deeg, verpak deze in plasticfolie en laat hem ½ uur rusten op kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de bakvorm in en bestuif hem met bloem.

Giet voor de vulling de aardappels af en stamp ze fijn. Voeg de tomatensaus en de nootmuskaat toe aan de aardappels en vervolgens de Parmezaanse kaas. Roer alles goed door elkaar en voeg zout en peper naar smaak toe.

Rol het deeg uit tot een cirkel van 5–7 mm dikte en ter grootte van de bakvorm. Bekleed de bakvorm hiermee. Laat het deeg 2 cm boven de rand uitsteken. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem, verdeel de vulling over het deeg en druk deze iets aan. Vouw het uitstekende deeg langs de randen naar binnen. Trek met een vork schuine lijnen over de vulling en doe dit nogmaals in tegengestelde richting zodat je een raster krijgt. Bestrijk de hele bovenkant met het losgeklopte ei.

Bak de taart ca. 40 minuten in het midden van de voorverwarmde oven tot hij licht begint te kleuren. Haal de taart uit de oven en laat hem op een rooster helemaal afkoelen voordat je hem uit de vorm haalt.





WINNAAR HEEL HOLLAND BAKT

In dit bakboek geeft Sarena Solari de recepten van haar favoriete taarten, koekjes, brood en andere baksels. Naast de Italiaanse klassiekers van haar oma, zoals *pesche dolci*, ontbreken natuurlijk ook de spektakelstukken uit *Heel Holland Bakt* niet. Van *baci di dama*, tiramisu en de karmeltaart waarmee Sarena meesterbakker werd tot de 1001-nacht-finaletaart: dit is bakken met Italiaanse passie.



KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN



9 789021 561707 >

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL