

Pizza frita / Gefrituurde pizza / recept Vanja van der Leeden – Italopop

Bereidingstijd: 1 uur
+ 30 minuten rusten
+ 4 uur rijzen

INGREDIËNTEN

(voor 4 pizza frita's)

½ recept basispizzadeeg

zie het recept op pag. 366

plantaardige olie, om te frituren

basisvulling

250 gram ricotta

100 gram scamorza

affumicata (gerookte kaas) of mozzarella (geen buffelmozzarella!), in blokjes

versgemalen zwarte peper

verdere suggesties

gekaramelliseerde uien, salie en ansjovis

gesauteerde knoflookandijvie met olijven, kappertjes en rozijnen (zie ook pag. 189)

blokjes gekookte ham of mortadella

gehalveerde cherrytomaatjes en basilicum

gegrilde groenten en gremolata

Nutella en crispy pancetta

pittige merguez, tomaatjes en rucola

De *sciasciona* (spreek uit sjasjona) is het boegbeeld van Napels. Lang gitzwart haar, zwoele blik, zware borsten, zacht vlees en een zeemeerminstaart. De mollige meermin is een ode aan de goed gevulde, tikkeltje ordinaire Napoletana, gemixt met de zeemeermin Parthenope uit de Griekse mythologie. Sciasciona komt van het Italiaanse woord *ciccia*, 'vet'.

Vet waar je lekker in kunt knijpen, vet dat staat voor het goede leven. De *sciasciona* tref je op iedere Napolitaanse straathoek. Als geschilderd icoon op afbladderende muren en de vleesgeworden versie deint voorbij met haar gekloonde vriendinnen terwijl ze de stadstrappen afdalen. Wat dit met gefrituurde pizza te maken heeft? Die is net zo sexy als de *sciasciona*. Wulps en warm vanbinnen. Gefrituurde pizza klinkt heftig, maar is verrassend licht.

Deze pizza ontstond ooit als goedkoop alternatief op pizza uit de houtoven. Als je bang bent voor frituurlucht, frituur dan buiten of op het balkon. En nodig meteen de burens uit. Je kunt het basisrecept voor pizzadeeg gebruiken en dat halveren. Ik doe hier een snelle rijs, maar je kunt ook de lange rijs aanhouden, dat komt de smaak en het deeg ten goede.

Meestal gaat er een deel ricotta en een deel mozzarella of gerookte scamorza in als basis. Dat kun je verder uitbreiden met ingrediënten naar smaak. Ik geef hieronder een aantal suggesties, ga lekker los maar zorg ervoor dat de vulling niet te nat is. Je kunt gefrituurde pizza vullen als een calzone of de vulling er 'rauw' bovenop leggen als-ie uit de frituur komt.

Maak eerst het deeg volgens de beschrijving op pagina 366. Laat de deegbal 30 minuten rusten.

Verdeel het deeg in 4 stukken, maak er bolletjes van en leg in een afsluitbare Tupperware-dooz met zo'n 5 centimeter tussenruimte. Laat zo'n 4 uur rijzen op een warme plek bij een temperatuur tussen de 25 en 28 graden (ik doe dat in een oven die uitstaat, maar met het licht aan). Verhit een ruime hoeveelheid zonnebloem- of arachideolie in een ruime pan tot 180 °C.

Stretch de bolletjes op een met bloem bestoven werkblad uit tot cirkels met een diameter van circa 15 centimeter (zie pag. 366). Beleg de helft van de cirkels met vulling en vouw dicht tot een halve maan. Druk de randen heel goed aan zodat de pizza dicht blijft zitten. Schep de pizza's met behulp van een paletmet los en pak aan beide punten beet zodat een soort hangmat ontstaat.

Frituur de pizza's per stuk een paar minuten per kant tot goudbruin. Als de pizza niet helemaal ondergedompeld kan worden in de olie, giet er dan telkens hete olie over. Neem uit de olie met een schuimspaan, laat uitlekken en zet je tanden erin. Pas op, heet!

Smakelijk!
met Petra Possel