

Mijn verhaal

Al van jongs af aan heb ik een passie voor bakken en koken. Die passie heb ik ruim tien jaar lang verder ontwikkeld in een Italiaans restaurant, waar ik de fijne kneepjes van het vak heb geleerd. Daar ontdekte ik hoe veelzijdig en bijzonder deeg kan zijn: van een luchtige ciabatta en een knapperige focaccia tot zachte briochebolletjes en natuurlijk de perfecte pizzabodem.

Naast het brood en de pizza's leerde ik ook hoe je een echte Italiaanse pizzasaus maakt – eenvoudig, puur en vol smaak. Mijn eigen recepten hou ik graag voor mezelf, want juist die persoonlijke touch maakt mijn gerechten uniek.

Door de jaren heen heb ik ook veel ervaring opgedaan met het werken met deegmachines en verschillende technieken. Soms gebruik ik lauwwarm water, maar vaak kies ik juist voor ijswater, omdat dat zorgt voor een beter resultaat. Ook thuis ga ik graag verder met mijn hobby. Zelfs met de broodbakmachine bak ik een heerlijk, luchtig wit brood dat altijd in de smaak valt.

Wat ooit begon als werk, is nu mijn grootste hobby geworden. Bakken en koken is voor mij niet alleen eten maken, maar ook plezier, creativiteit en het delen van een stukje vakmanschap.