BAKA

Pizza Bianca con carciofi e finocchi

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Pizza med tomatsås i all ära, men denna vita pizza med kronärtskocka och västerbottensost är minst lika god som variation.

Den godaste pizzan man kan äta är den man gör själv, med kärlek, omtanke och bra råvaror. Men hur gör man egentligen en riktigt bra pizza hemma, utan tillgång till pizzaugn eller vedeldad spis? Svaret får du här.
När man bakar napolitansk pizza är det allra viktigaste degen, som ska göras på ett riktigt bra mjöl med hög glutenhalt, gärna '00-mjöl som du hittar hos de allra flesta större mataffärer idag. Degen ska knådas i exakt 15 minuter, varken mer eller mindre och den ska enbart bestå av jäst, mjöl, vatten och salt. En napolitansk pizza måste göras med San Marzanotomater och Fior di latte-mozzarella, övrig topping lägger man vanligtvis på efter bakningen. Den ska efter jäsningen knådas ut för hand och inte vara mer än 3 millimeter tjock.
Pizzan ska bakas av i en riktigt het ugn på 485 grader i 60-90 sekunder. Det sista momentet blir knepigt i ett vanligt hemmakök, men det finns ett knep att ta till för att korta ner tillagningstiden rejält till ca 3 minuter. En baksten är ett måste och den placerar du på ett galler högst upp i ugnen. För att få stenen riktigt het vrider du upp ugnen till max i god tid innan det är dags att baka ut pizzan. När bakstenen och ugnen är på maxtemperatur sätter du på grillvärme i ugnen och låter den värmas så i

minst 30 minuter. Då kommer du upp till närmare 350 grader i ugnen.

INGREDIENSER

30 g jäst
850 g vetemjöl, gärna tipo 00
560 g kallt vatten
30 g salt
Topping
4 dl creme fraiche
1 brk kronärtskockshjärtan, kvartade
300 g riven västerbottensost
1 st fänkålshuvud, delat och strimlat
3 stjälkar salladslök, tunt skivade

60

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg jästen i en bunke. Hel eller smulad spelar ingen roll. Väg upp mjölet och häll i degbunken. Tillsätt saltet. Väg upp vattnet och häll ner i bunken. Sätt igång degblandaren på låg hastighet och arbeta degen i 15 minuter på låg fart. Gnid in degen i olivolja och låt den vila i 10 minuter.

2. Väg upp degen i bitar på 230-260g. Arbeta upp degen till runda bollar, vänd i mjöl och låt dem jäsa till dubbel storlek, gärna över natten i kylen (minska då jästen till 15g).

3. När degen jäst färdigt knådar du ut degen på ett väl mjölat bakbord (om du har pizzaspade) eller på ett rejält mjölat bakplåtspapper.
Lägg på ett lager crème fraîche och en generös näve västerbottensost.
Därefter lägger du på strimlad fänkål och några bitar kronärtskocka.

4. Om du har en pizzaspade, använd den för att föra över pizzan till bakstenen. I annat fall drar du över bakplåtspapperet till en plåt, tar ut bakstenen ur ugnen (stäng luckan på en gång) och skjutsar över pizzan till stenen genom att hålla en tumme på bakplåtspapperet samtidigt som du försiktigt skakar över pizzan till stenen. Pensla kanterna med kallt vatten så minskar du risken att bränna dem. Sätt tillbaka stenen högst upp i ugnen och låt pizzan bakas i 3-4 minuter.

5. Vrid runt pizzan ett halvt varv efter halva tiden, eftersom det är varmare längst in i ugnen och pizzan lätt bränns där annars. Pizzan är klar när kanterna fått fin färg och osten precis smält ut.

6. Toppa pizzan med strimlad salladslök.