



Pizza med kärlek

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **6**

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.

Jästid tillkommer på ca. 1 ½ timme. Hemligheten till att lyckas med pizzan hemma är att göra som pizzabagarna, baka av pizzan på värme redan från början, alltså baka ut pizzan på varma plåtar, baksten eller i stekpanna. På så sätt börjar pizzan bakas av med ens du lägger degen på plåten och då får du en riktigt frasig och spröd botten, precis som på pizzerian. Bakar man av på kall plåt måste ugnen först värma plåten innan pizzan bakas av och då blir pizzan degig och vattnig.



INGREDIENSER

Pizzadeg

Ölet i degen gör att botten får mer krisp och en fylligare smak

30 g jäst
50 cl ljus öl
1 dl olivolja
500 g vetemjöl
450 g durumvete
2 tsk salt

Tomatsås

1 burk krossade tomater (mutti) (400g)

1 msk tomatpuré
½ msk kalvfond
1 tsk rödvinvinäger
1 tsk torkad basilika
0.5 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg jästen i en bunke, hel eller smulad, det spelar ingen roll. Väg upp mjölet och häll i degbunken.
- 2** Häll ölen i en kastrull tillsammans med olivoljan och värm upp till 40 grader. Häll ölen över jästen och mjölet och tillsätt saltet. Sätt igång degblandaren på låg hastighet och arbeta degen i minst 15 minuter.
- 3** Ta upp degen på mjölat bakkbord och dela degen i sex eller tre lika stora bitar (beroende på om du vill göra runda eller stora pizzor). Arbeta upp degen till runda "bollar" och låt jäsa till dubbel storlek.
- 4** Mixa ihop ingredienserna till såsen med mixerstav och smaka av.
- 5** Sätt ugnen på högsta värmen. Förbered fyllningen - hacka grönsaker, riv osten, gör tomatsås etc. medan ugnen värms upp. Här är det bara fantasin som sätter gränsen, du kan ha i princip vad du vill på din pizza. Paprika, tomat, champinjoner, lök, salami, skinka, kalkon, fetaost, mozzarella, oliver, parma, ruccola, nötkött, fläskkött, ägg, bacon osv osv.
- 6** Sätt in en plåt i ugnen och låt den bli varm (eller sätt in pizzastenen om du har en sådan). Under tiden kavlar du ut degen i lagom storlek på mjölat bakpapper. Därefter tar du tomatsåsen och sedan osten. Därefter är det fritt fram att lägga på fyllning. Anledningen till att vi lägger osten på tomatsåsen istället för ovanpå som många kanske gör hemma är att när osten ligger ovanpå så bildar den ett lock som stänger inne all vätska, vilket gör att pizzan blir vattnig och inte sådär frasig som man vill ha den.
- 7** När du lagt på den fyllning du vill ha (tänk bara på att inte ta för mycket) är det dags att baka av pizzan, ta ut plåten ur ugnen och dra över bakpappret med pizzan till plåten. Sätt in plåten i ugnen på högsta värme högst upp i ugnen och låt bakas av i 6-8 minuter. När osten är gyllene och kanterna likaså är pizzan klar. Ta ut pizzan och strö över oregano.