LAMM

Pizza med lammkebab, syrad rödlök och gräddfil

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **120 min** Portioner: **6**

120

Den godaste pizzan man kan äta är den man gör själv, med kärlek, omtanke och bra råvaror. På denna pizza möter kryddigt lamm syrad lök och gräddfil i harmoni.

Men hur gör man egentligen en riktigt bra pizza hemma, utan tillgång till pizzaugn eller vedeldad spis? Svaret får du här.
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

50 g jäst
50 cl ljust öl (alkoholstyrka spelar ingen roll)

1 dl olivolja
850 g vetemjöl
2 tsk salt

Syrad rödlök

1 st rödlök
3 msk socker
1.5 msk ättika 12 %
1 dl vatten
1 tsk salt

Tomatsås

1 burk krossade tomater (mutti)
1 tsk tomatpuré
2 msk kalvfond, koncentrerad
1 tsk rödvinsvinäger
torkad basilika
salt

Kebab

400 g lamminnerfilé
1 st riven vitlöksklyfta
spiskummin
paprikapulver
cayennepeppar
vitpeppar
salt

Topping

3 pkt mozzarella, skivad
2 st grön paprika, strimlad
1 knippe bladpersilja, strimlad
1 påse ruccola
3 dl gräddfil

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg jästen i en bunke, hel eller smulad, det spelar ingen roll. Väg upp mjölet och häll i degbunken. 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. Ta upp degen på mjölat bakbord och dela degen i sex bitar. Arbeta upp degen till runda "bollar" och låt jäsa till dubbel storlek.

2. Syrad rödlökStrimla rödlöken. Koka upp ättika, socker, vatten och salt och lägg sedan ner löken i den kokande vätskan och dra kastrullen från plattan. Låt löken svalna i lagen.

3. Tomatsås:Mixa ihop ingredienserna till såsen med en mixerstav och smaka av.

4. Lammkebab:Strimla köttet i små bitar och gnid in rikligt med spiskummin & paprikapulver, vitlöken och så salt, vitpeppar och cayennepeppar men var lite sparsammare med dessa.Hetta upp en stekpenna riktigt varm med en skvätt olja och fräs hastigt runtom i någon minut, bara precis så det blir brynt runtom. Ställ sedan köttet åt sidan tills det är dags att baka av pizzan.

5. Sätt ugnen på högsta värmen.Sätt in en plåt i ugnen och låt den bli varm (eller sätt in pizzastenen). Under tiden kavlar du ut degen i lagom storlek på mjölat bakpapper. Därefter tar du tomatsåsen och några skivor mozzarella och sedan lite strimlad paprika. Ta ut den varma plåten ur ugnen och dra över pizzan till plåten med hjälp av bakplåtspapperet. Baka av högst upp i ugnen på 250 grader tills osten och kanterna är gyllene. Strax innan pizzan är färdig toppar du med några bitar lammkebab och låter den bakas så att kebaben hinner bli varm igen.

6. Ta ut pizzan ur ugnen och toppa med syrad rödlök, strimlad persilja, ruccola och gräddfil.