



Pizza Napoletana

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **120 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.

När man bakar Napoletansk 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 därefter 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 iaf. ca 3 minuter. En baksten är ett måste och den placerar du på ett galler högst upp i ugnen och för att få den 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 iaf upp till närmare 350 grader i ugnen.





INGREDIENSER

30 g jäst
850 g vetemjöl av bra kvalité
560 g kallt vatten
30 g salt

Tomatsås

1 brk san marzanotomater
1 msk tomatpuré
1 tsk rödvinsvinäger
1 krm socker
basilika
salt

Förslag på topping

parmaskinka
salami finocchiona
basilika
flagad parmesan
ruccola
eller något annat gott

GÖR SÅ HÄR

- 1 Lägg jästen i en bunke, hel eller smulad, det 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 degen vila i 10 minuter.
- 2 Väg upp degen i bitar som väger 230-260g. Arbeta upp degen till runda "bollar", vänd i mjöl och låt jäsa till dubbel storlek, gärna över natten i kylan (minska då jästen till 15g).
- 3 Mixa ingredienserna till såsen och smaka av.
- 4 När degen jäst färdigt knådar du ut degen på ett väl mjölat bakkbord (om du har pizzaspade) eller på ett rejält mjölat bakplåtspapper. Lägg på tomatsås och ett par skivor Fior di Latte-mozzarella. Avsluta gärna med några delade körsbärstomater.
- 5 Använd pizzaspaden för att föra över pizzan till bakstenen om du har en spade. 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.

6

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

7

Toppa pizzan med basilika för en vanlig pizza Margherita eller lägg på skivor av prosciutto di parma, salami finocchiona eller något annat gott.