



02

mar 2016

450 Gradi

Skribent: **Monika Österheim**

En av de godaste pizzor någonsin, tyckte alla fyra i sällskapet.



Våra vänner från Malmö väntar på leverans av en stoor vedeldad pizzaugn till sitt utekök. De hälsade på i Stockholm i helgen och ville såklart åka till 450 Gradi och testa äkta napolitanska pizzor och få inspiration till sommarens pizzakvällar. Med

tanke på ugnens storlek kan nog hela grannskapet bjudas in.

450 Gradi ligger i ett vanligt bostadskvarter på Lidingö - väldigt otippat - så det blev en liten åktur ut dit. Men väl på plats i denna lilla varma, enkla men charmiga lokal, var det värt omvägen (som det heter på matstjärnespråk). Det finns tre sorters vin att välja på - samma pris - och borden har stearinljus och rutiga dukar. Här finns inget inställsamt förutom pizzorna. Och det räcker lång väg.



Dessa napoletanska pizzor bakas med Tipo 00-mjöl som har helt andra egenskaper än det typiska svenska pizzamjölet. Det är annorlunda att arbeta med, svårare, och kräver längre träning, det absorberar mer vätska och kan därför bakas i riktigt hög temperatur - i detta fallet 450 grader i bara 90 sekunder.



Pizzornas tomatås är passerade San Marzano tomater från neapelområdet - smakrika och söta och behöver inga kryddor.

Det karakteristiska med napolitanska pizza är den rejäla degen som är lite segare i konsistensen, har även en tjock kant (2 cm) som blir lite bränd från elden - så ska det

vara.

Jag valde en Quattro formaggi (se översta bilden) som smakade underbart. Osten var blandad istället för uppdelad men jag kunde ändå känna de tydliga skiftningarna mellan provola, gorgonzola, taleggio och mozzarella. Det var rejält med ost och pizzan hade räckt till två personer, nästan i alla fall. "Nästan", skriver jag nu när jag inte är så mätt, he he.

Vi testade även Diavola, Margherita och Napolitana - alla riktigt bra med generösa toppings av bästa kvalitet. Det smakar mycket Italien. Alla i sällskapet tyckte att det var nog en av de godaste pizzorna någonsin.



Man kan inte boka bord. Priserna 100-160 kr
Adress: Jupitervägen 30, Lidingöons-fre
16-21
lör-sön 12-21

Ett annat formidabelt ställe som vi tidigare besökt och skrivit om är Pizzeria Giro. De serverar samma typ av pizza som 450 Gradi och de bakar också i vedeldad ugn. Läs mer här.