



Piero Morenos pizza

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **6**

Det finns inte någon dag på året som landets pizzerior har så mycket att göra som på nyårsdagen. Men...



...vad är det med mig? Kan jag inte bara köpa en vanlig pizza? Måste jag prompt göra en egen med de allra bästa råvarorna och grädda den i min vedeldade bakugn från 1700-talet? Ja, det måste jag.

Befria pizzan från oket av burkchampinjoner, billig pressad skinka och färdigriven hushållsost på påse. Apropå pizza så kan jag berätta att många jänkare tror att det är en amerikansk uppfinning. På riktigt. Jag skojar inte.

Lägg till 90 minuter för jäsningen.

INGREDIENSER



Pizzadeg

6 dl fingervarmt vatten

13 dl vetemjöl special

50 g jäst

1 tsk salt

Tomatsås

400 g körsbärstomater (1 burk)
0.5 dl olivolja
1 msk torkad oregano
1 nypa salt och nymalen svartpeppar
2 klyftor vitlök

Exempel på fyllning

rökt skinka
salami
spetspaprika
pepperoni
rödlök
färska champinjoner
ananas
gorgonzola
mozzarella
hårdost t.ex. gruvé eller parmesan
färska kryddörter

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm vattnet så att det blir fingervarmt, 37°. Häll mjölet i en degblandare eller bunke. Smula ner jästen i vattnet och rör tills den löst sig.
- 2** Arbeta in degspadet i mjölet, lite i taget, och tillsätt slutligen saltet. Arbeta degen i sammanlagt 10 minuter, dubbla tiden om du arbetar degen för hand. Låt jäsa under bakduk i cirka 1 ½ timme.
- 3** Värm ugnen till 250° och sätt in en ugnsplåt eller baksten mitt i ugnen.
- 4** Mixa körsbärstomaterna till tomatsåsen i en kastrull. Rör ner olivolja, oregano, salt och peppar. Skala och pressa i vitlöksklyftorna. Värm hastigt upp såsen och låt svalna.
- 5** Kavla eller tryck ut degen till sex tunna pizzabottnar på mjölad arbetsbänk. Lägg pizzorna på bakplåtspapper, låt jäsa i 5-6 minuter.
- 6** Bred på tomatås och fördela önskad fyllning på pizzabottnarna. Krydda med svartpeppar och toppa med riven ost.
- 7** För över en pizza åt gången på den varma plåten och grädda mitt i ugnen i cirka 10 minuter.
- 8** Lägg färska kryddörter på pizzan strax före servering.