



13

okt 2016

Steg för steg hur man lyckas med pizza

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi var på en Mutti workshop för att lära oss att baka egen pizza som smakar som riktig pizza. Här är alla tips & tricks för att lyckas! Här finns recept till en perfekt Pizza Margherita som grund.



Mutti bjöd in till presslunch hos pizzeria 800 grader i Vasastan i Stockholm. Hur lyckas man med sin pizza hemma?

Vi fick lära oss en massa knep för att åtminstone komma nära originalet. Känner man till fallgroparna så finns det stor chans att lyckas. Här får du steg för steg så kör på!



DegenMjölet Du vill använda en mjölblandning som både ger en fin smak och som innehåller mycket gluten. Gör därmed en egen blandning av italienskt 00-mjöl och ett högkvalitativt vetemjöl. Det italienska 00-mjölet har hög glutenhalt vilket gör att degen samlar mycket luft och blir extra fluffig. Detta gör både degen lättare att jobba ut och ett krispigare resultat. Jäst Använd mycket lite jäst (3 gram för 4 pizzor) och ha en lång jäsningsstid (1 dygn). Varför? Ger en syrerik deg = krispigare botten. Jästsmaken försvinner vid en längre jäsningsstid. Utbakning Använd händerna och tryck ut degen med fingrarna. Använd inte kavel, då du drar ut syret ur degen och man vill ha så mycket luft som möjligt kvar i degen för ett luftigt och knaprigt resultat. Tryck ut degen från mitten och utåt - se bilderna!



Använd knogarna och snurra runt för att arbeta och tänja degen lite till.



Baka ut pizzan på ett mjölat bakplåtspapper så är det sedan enkelt att lägga över pizzan på en varm plåt eller pizzasten. När den ligger på pappret, passa på att dra ut degen ytterligare lite. Ha koll så att inte degen fastnar, ta lite extra mjöl i så fall.



Tomatsåsen En bra genväg för att enkelt få en aromatisk och god tomatbas till pizzan, utan att koka och stå i, är att ta en burk krossade tomater, blanda in rikligt med olivolja och salta och peppra efter smak. Använd en tomatburk av hög kvalitet som har en fin smak av tomater, förslagsvis Mutti Polpa.

Olivoljan tillför både smak och gör såsen mer aromatisk, men förbättrar även tillagningen. Fettet i oljan leder nämligen värme och gör att såsen börjar koka i ugnen vilket ger både en godare smak och en krispigare botten.



Topping Om du ska ha mozzarella på pizzen, använd gärna Fior Di Latte (dvs mozzarella av komjölk) till att grädda i ugnen. Buffelmozzarella innehåller högre andel vätska och om du har den i ugnen kommer du få små pölar av vätska på pizzen. Detta kan göra botten mindre krispig. Vill du ha svamp på pizzen? Tänk på att svampen innehåller mycket vätska ? och vätska det har vi ju redan konstaterat kan resultera i en mindre krispig botten. Ett alternativ är därför att steka svampen innan du lägger den på pizzen ? men det finns en genväg att ta. Genom att blanda den råa svampen med lite olivolja innan du lägger den på pizzen så slipper du att svampen släpper sin vätska. Tänk topping i två steg - först tomatsås och ost och det som ska tillagas och bli varmt, sedan en topping som kommer på efter gräddningen. Oskar, vår duktiga värd på pizzerian, tar t ex komozzarella i ugnen men lägger sedan på extra buffelmozzarella bara för att det är gott. Likadant med parmesan, lite får smälta med i ugnen och lite kommer på som topping. Ja, och så vidare.



GräddningHa så hög temperatur som är möjligt i din ugn! Pizzan är färdig när kanterna börjar bli bruna och osten fått fin färgEtt bra tips för att få en krispigare botten är att ställa in din plåt i ugnen en bra stund innan det är dags att grädda pizzan. Baka ut pizzan på ett bakplåtspapper så är det sedan enkelt att lägga över pizzan på den varma plåten. Den extra skjutsen i undervärmen kommer ge ett extra krispigt resultat på botten.



Pizza varje dag! Nja, det tycker nog inte vår figur.



Festen är slut!

