

La pizza

LÅNGJÄST PIZZA PÅ BAKSTEN

Förvandla din hemmaugn till en riktigt bra pizzaugn med hjälp av en baksten! Stenen buffrar värme och ger en ljuvligt knaprig pizzabotten.

En riktigt bra pizza handlar egentligen bara om tre saker: riktigt hög ugnsvärme, en riktigt bra botten och riktigt bra råvaror att toppa pizzan med. Gör du pizzadegen i förväg har du middagen klar på tio minuter.

FÖRBEREDELSE

Gör en pizzadeg, till exempel degen till det fluffiga brödet på sidan 199. En traditionell pizza bakas enligt regelboken på en deg gjord på ett ljust, starkt mjöl, mycket vatten och en lång kalljäsning. Personligen gillar jag dock när pizzabotten smakar mer än den gör i Italien, och jag ersätter gärna lite av vetemjöllet med ett finmalet fullkornsemmer, dinkel eller korn.

När degen har jäst delar du den i bitar, à 125 gram. Rundriv degbitarna för att få en fin ytspänning. Lägg sedan degbitarna på ett oljat fat och täck med plastfolie.

Pizzadegen håller i upp till 3 dygn i kylskåp.

NÄR TIDEN ÄR KNAPP

Ta ut degen och låt stå i rumstemperatur i 1–2 timmar. Placera bakstenen på ett galler högt upp i ugnen. Värm sedan ugnen till max med grillfunktion. Kavla ut degen på ett bakplåtspapper (eller ännu hellre en pizzaspade om du har en sådan) och toppa med någon av fyllningarna. Grädda pizzan i 2–3 minuter. När du har så här hög värme går det undan!

PIZZA MARGARITA

Grunda med ett lager tomatås (jag brukar använda hela tomater av god kvalitet på burk – det behövs ingen smaksättning) och riv över en god mozzarella. Toppa med färsk basilika vid servering.

TARTE FLAMBÉE

Bred ett lager crème fraîche på botten. Strö över skivad kokt potatis och tunna skivor av lufttorkad skinka.

»Vill du förenkla logistiken skär du ut avlånga bakplåtspapper och kavlar ut varje degbit direkt på bakplåtspapperet. Då kan du grädda tre pizzor samtidigt, och du riskerar heller inte att få en massa hål i degen när du skyfflar över den till plåten.«

PIZZA AVEC LES RESTES

Grunda med något fett och krämigt, till exempel olja, crème fraîche eller yoghurt. Strö över något med lite sälta, till exempel konfiterad lök (se sidan 174) eller tunna slantar av en god korv. Toppa sedan med något syrligt, till exempel picklade grönsaker, eller pressa över lite citronsaft.

