

Den stora pizzan med spenat, kyckling, bacon och mozzarella räcker till minst fyra personer och den lilla pizzan är en vegetarisk variant med aubergine, kronärtskockshjärtan, svarta oliver och rödlök.



Nya världens pizza på fyra vis

Pizza är synonymt med det goda italienska köket. Pan pizza däremot är den amerikanska utvecklingen av pizzan som vi känner den – spännande, varierad, matig. Här får du en kvartett recept.

KYCKLING- OCH BACONPIZZA

Mycket mat på denna pizza med snäll kombination av spenat, kyckling och bacon.

Det här behövs till 4 pers:
en sats pizzadeg

Fyllning:

250 g fryst bladspenat, tinad
2 msk smör
2 finhackade vitlöksklyftor
1 finhackad gul lök
1/2 tsk salt
2 krm svartpeppar
1 1/2 krm riven muskotnöt
1 krm cayennepeppar
200 g champinjoner
1 msk smör
1 krm salt
2 pkt bacon, 280 g
1 grillad kyckling
250 g mozzarellaost i tunna skivor

Gör så här:

1. Gör en sats pizzadeg och förbered t o m den andra jäsningsen i formen.
2. Sätt ugnen på 225°. Fräs spenat i smör i en stekpanna. Tillsätt vitlök och lök och låt fräsa tills det mjuknar. Smaka av med salt, peppar, muskot och cayenne. Ställ åt sidan.

3. Skiva champinjoner och stek dem hastigt i smör tills de får färg. Strö på salt och ställ åt sidan.

4. Knaperstek baconskivorna i mikro eller stekpanna och skär i små bitar.

5. Bena ur kycklingen och skär köttet i bitar.

6. Fördela spenatblandningen på de färdigjasta bottnarna. Lägg på champinjoner, bacon, kyckling och mozzarella. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min.

Pris ca 130 kr.

VEGETARISK PIZZA

Fina färger och smaker har vår vegetariska pizza. I bottnen finns en kryddolja som också stänks över hela pizzan.

Det här behövs till 4 pers:

en sats pizzadeg

Kryddolja:

1 dl olivolja
1/2 tsk salt
2 tsk finhackad pepparfrukt
1 msk finhackad färsk rosmarin

Fyllning:

250 g aubergine + 2 tsk salt
1 skivad rödlök
1 burk kronärtskockshjärtan,

400 g
100 g urkärnade svarta oliver
1/2 kruka hackad basilika
250 g mozzarellaost i tunna skivor
stänk av såsen över

Gör så här:

1. Gör en sats av pizzadeg och förbered t o m den andra jäsningsen i formen (se recept).

2. Sätt ugnen på 225°. Blanda olja, salt, rosmarin och pepparfrukt. Låt stå.

3. Skär aubergine i cm-stora tärningar. Lägg dem i ett durkslag och blanda om dem med salt. Låt stå så att vatten net dras ut, ca 30 min.

4. Skiva rödlök och skär kronärtskockshjärtan i bitar.
5. Pressa ur så mycket vatten som möjligt ur auberginebitarna.

6. Bred ut kryddolja på de färdigjasta bottnarna men spara lite olja att stänka över till sist. Lägg på aubergine, lök, kronärtskockshjärtan i bitar.
5. Pressa ur så mycket vatten som möjligt ur auberginebitarna.

Pris ca 100 kr.

*Av Charlotta Järleback
och Kristin Kärnström
Foto: Ulf Svensson*

Mycket mullig fyllning

RÄKPIZZA MED PAPRIKASÅS

En röd sås med bl a rostade paprikor, koriander, vitlök, ingefära och sesamolja ger asiatisk karaktär åt den här pizzan.

Det här behövs till 4 pers:
en sats pizzadeg

Sås:

2 stora röda paprikor
2 tsk rapsolja
1/2 dl hackade färska korianderblad
2 klyftor vitlök
1 tsk finhackad pepparfrukt
2 tsk skalad och riven färsk ingefära
1/2 tsk salt
1 tsk socker
1/2 msk sesamolja
1/2 dl rapsolja
1/2 msk vinäger

Fyllning:

200 g skalade räkor, 500 g med skal
100 g finstrimlad liten purjo eller salladslök
100 g zucchini i tunna skivor
300 g fetaost skuren i kuber
125 g mozzarella skuren i halva skivor

Gör så här:

1. Gör en sats pizzadeg och förbered fram t o m den andra jäsningen i formar (se recept).

2. Sätt ugnen på 250° grill. Dela paprikorna, tag bort kärnor och stam. Lägg dem med snittsidan nedåt på en plåt. Pensla ovansidorna med olja. Ställ högt upp i ugnen och grilla dem ca 5 min tills skalet börjar svartna och bubbla.

3. Tag ut paprikorna och täck dem snabbt med blött, urkramat smörpapper. Låt ligga en stund och drag sedan bort skalet från paprikorna. Sänk ugnstemperaturen till 225°.

4. Lägg paprikorna i en matberedare och kör dem till-

sammans med koriander, pressad vitlök, pepparfrukt, ingefära, salt och socker.

5. Tillsätt sesamolja, rapsolja och vinäger lite i taget under gång.

6. Fördela paprikasåsen på de i formar färdigjasta pizzabottnarna. Lägg på räkor,

purjolök, zucchini, fetaost och mozzarella. Grädda mitt i ugnen ca 20 min.

Pris ca 130 kr.

PIZZA MED KÖTTFÄRS

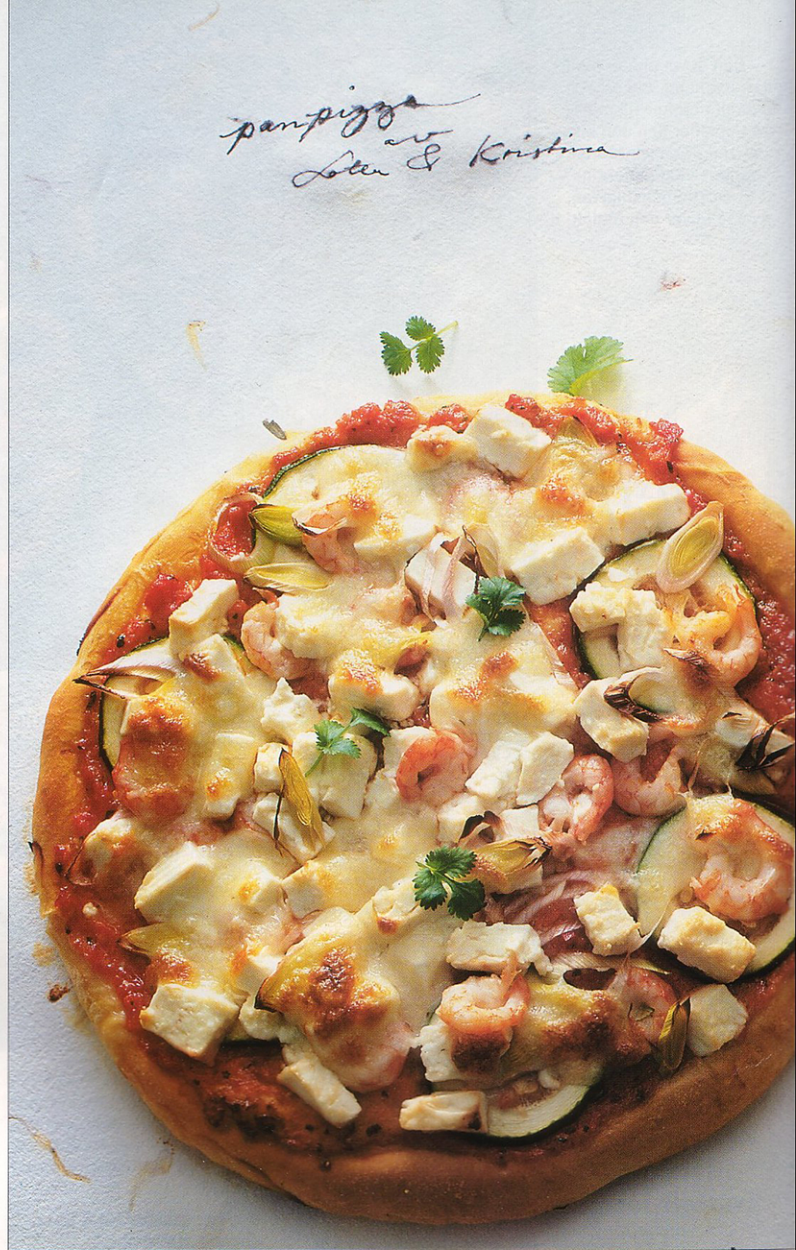
En ganska vänlig karaktär har pizzan med smak av dragon och senapsfrö.

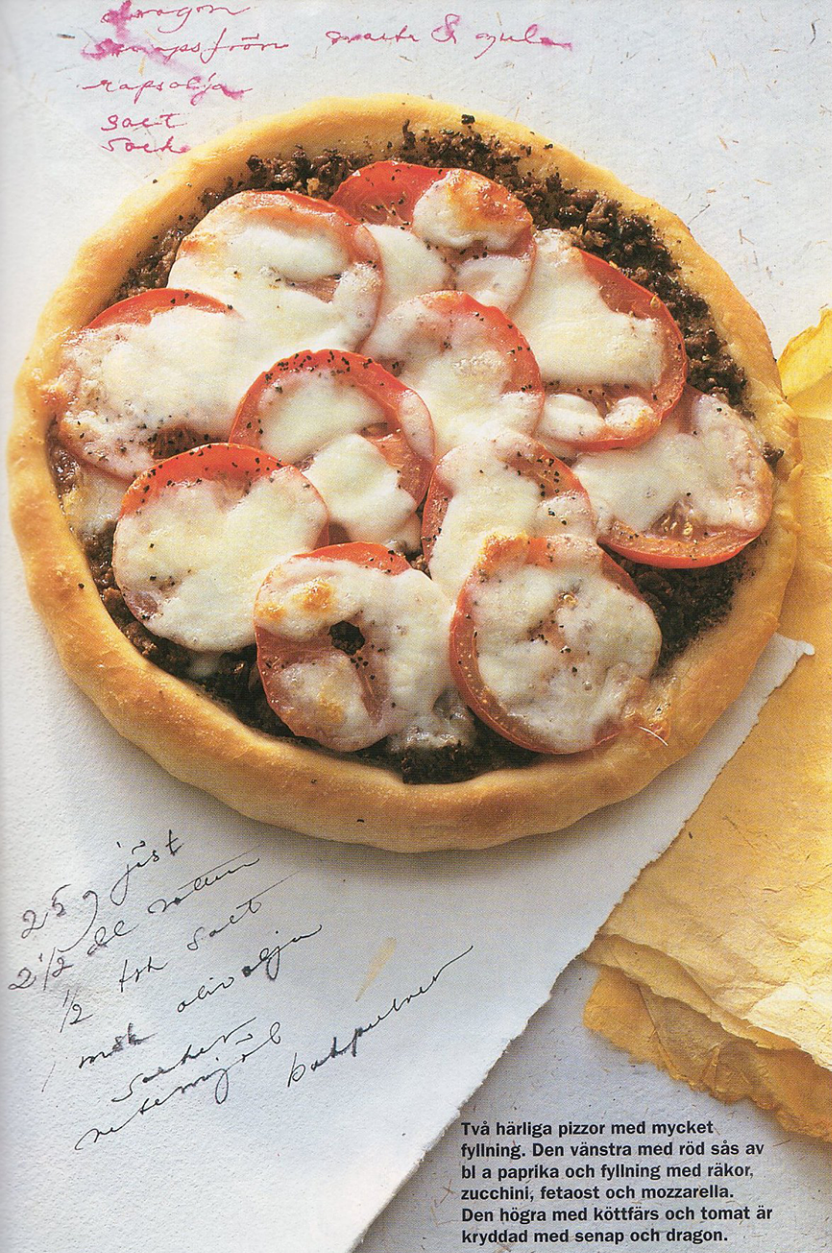
Det här behövs till 4 pers:
en sats pizzadeg

Sås:

1 msk gul senapsfrön
1 msk svarta senapsfrön
2 tsk torkad dragon
1 dl rapsolja
1/2 tsk salt
1 krm socker

*panpizza
Lena & Kristina*





1 tsk vinäger

Fyllning:

1 msk smör

400 g köttfärs

1 gul lök, finhackad

1 tsk salt

2 krm svartpeppar

1 krm timjan

4 skivade tomater

250 g mozzarellaost i tunna skivor

Gör så här:

1. Gör en sats pizzadeg och förbered t o m den andra jäsningsen i formar (se recept).

2. Stöt i en mortel senapsfrö och dragon. Tillsätt olja lite i taget så att det blir en mosig

massa. Blanda ner salt, socker och vinäger.

3. Sätt ugnen på 225°. Hetta upp smör i en stekpanna och stek köttfärsen smulig. Blanda ner löken och stek ytterligare ca 3 min. Krydda med salt, peppar och timjan.

4. Fördela senapsolja i ett

PIZZADEG

Till pan pizza skall botten vara tjock och luftig, mer som ett bröd än en knaprig botten. Vi har både bakpulver och jäst i vår deg och bakar också på vetemjöl special som ger ett luftigare bröd. För att grädda går det bra med pajformar eller en långpanna, bara pajformarna inte har en löstagbar botten eftersom oljan då läcker ut.

Det här behövs till

4 pers:

25 g jäst

2 1/2 dl ljummet vatten

1 msk olivolja

1/2 tsk salt

2 krm socker

1 msk bakpulver

6-7 dl vetemjöl special

1 msk olivolja till varje form

2 runda pajformar, ca 26

cm i diameter, eller en stor,

ca 36 cm, eller en vanlig

långpanna.

Gör så här:

1. Finfördela jäst i en bunke och rör ut i ljummet vatten. Tillsätt olja, salt och socker.

2. Blanda ner vetemjöl blandat med bakpulver. Arbeta till en slät deg. Strö över lite mjöl och ställ att jäsa under bakduk till dubbel storlek, ca 40 min.

3. Smörj formarna eller formen med olja. Kavla ut deg till 2 eller 1 pizza i samma form som formarna och lägg i botten att jäsa ca 30 min.

4. Lägg på önskad fyllning och grädda i 225° ca 20 min.

Pris ca 6 kr.

jämnt lager på de jästa pizzabottenarna. Lägg på köttfärsen och skivade tomater. Täck med mozzarellaost. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min.

Pris ca 75 kr.