

RECEPT 10 Mar 2016

Pizzans förlovade land





Människan måste vara skapad för att älska pizza. Det är vår tröst och räddningsplanka. En rätt som går att variera i det oändliga. Här är några annorlunda pizzor med en tuff twist.

När pizzan uppstod var det fattigmansmat för napolitanare som inte hade råd att äta kött. Man tog det man hade, det vill säga tomater, och lade på bröd. Traditionen spreds och blev snabbt en kulinarisk attraktion.

Några hundra år senare har den blivit trendig och kan kosta multum att konsumera på lokal. Men billiga sunkpizzerior har också fångat vårt land i ett fast grepp. Minsta lilla svenska byhåla har sin egen pizzabagare, det går bara inte att komma ifrån. Vårt behov tycks vara omätligt.

Att göra egen är något av de smartaste middagslösningar som finns. Alla kan få tycka till om topping och smaker. Alla kan hjälpa till - oavsett ålder.

Med risk för att bli hudflängd av ortodoxa pizzasnobbar vill jag slå ett slag för så kallade pizzakit, det vill säga färdig deg som säljs med tomatsås vid sidan om. Har man en tidstörstande småbarnsfamilj är det faktiskt en vettig och helt okej lösning. Middagen står på bordet på en kvart. Men det går även bra att baka egen deg.

Finessen med pizza är ju att man kan lägga på precis vad helst kylskåpet bjuder. Här har jag valt att komponera lite annorlunda smaker. För egen del kom potatispizzan som något av en välkommen smakchock. Jag hade aldrig provat det förut och bestämde mig för att testa, bara för att det lät så knäppt. Och det visade sig vara hur gott som helst. Nästa gång tänker jag nog komplettera härligheten med röd rom och crème fraiche. Mmm...

För att inte tala om varianten med brysselkål. Jag åt en liknande på en liten pizzeria (Motorino) i East Village i New York och blev knassåld på kuppen. Jag lade till fikon bara för att det är så vackert.

Testa dig fram till din egen favorit. Se mina recept som inspiration och vägledning. Allt är tillåtet i pizzans förlovade land. Det finns inga fel.

Mia Gahne/TT

RECEPT

Husets pizzadeg

För 4 portioner

25 g jäst

2 1/2 dl fingerljummet vatten

1/2 tsk salt

1 nypa socker

6 dl Vetemjöl Special

olivolja

Lös upp jästen i ljummet vatten, tillsätt salt och socker och lite mjöl i taget.

Arbeta ihop till en smidig deg och knåda en bra stund. Häll på lite olivolja och vänd runt degen. Låt jäsa i minst en timme under fuktig handduk.

Pizza Bianca med kronärtskocka och rucola

Vem har sagt att pizza måste innehålla tomatsås? Det här är en enkel, men synnerligen smarrig vit variant.

För 3-4 portioner, 20 minuter

1 sats pizzadeg

1 burk kronärtskockspuré, à cirka 120 g

3 vitlöksklyftor, tunt skivade

1 mozzarella

80 g färskriven parmesan

flingsalt

1/2 citron

2 nävar rucola

olivolja

nymalen svartpeppar

Sätt ugnen på högsta möjliga temperatur.

Dra eller kavla ut degen så att den blir så stor som möjligt och placera på bakplåtspappersklädd plåt. Bred på kronärtskockspurén, strö över vitlöken och bryt över mozzarellan. Salta och strö över parmesan.

Grädda tills pizzan får fin färg, cirka 4-8 minuter.

Pressa under tiden citronsaft över rucolan, blanda med olivolja, flingsalt och peppar.

Strö rucola över den nygräddade pizzan och servera genast.

Fikonpizza med pancetta, brysselkål och gorgonzola

Vacker mat är god mat. Den här kombinationen av smaker är helt enkelt enastående.

För 3–4 portioner, 30 minuter

1 sats pizzadeg

2 msk smör

1 stor gul lök, tunt skivad

2 tsk färsk timjan eller 1 tsk torkad

1 nypa socker

2 lagerblad

4-5 skivor pancetta, strimlade (alt. bacon)

cirka 200 g brysselkål

2 färska fikon

150 g gorgonzola

nymalen svartpeppar

olivolja

Sätt ugnen på högsta möjliga temperatur.

Smält smöret och mjukstek löken med timjan, socker och lagerblad utan att den tar färg. Ställ åt sidan.

Knaperstek pancettan och låt rinna av på hushållspapper.

Skär av roten på brysselkålen, ta bort fula blad och strimla resten riktigt tunt.

Dela fikonen i kvartar.

Dra eller kavla ut pizzadegen och lägg på bakplåtspappersklädd plåt. Strö över lök, pancetta, brysselkål, fikon och bryt över gorgonzolan. Peppra.

Grädda i 5–8 minuter eller tills ytan får fin färg. Ringla över lite olivolja och servera genast.

Potatispizza med rosmarin och paprika

Har du aldrig smakat potatispizza har du något att se fram emot. Ljuvligt, helt enkelt.

För 3–4 portioner, 20 minuter

1 sats pizzadeg

4–5 kokta potatisar

1/2 citron

olivolja

1 msk hackad färsk rosmarin + extra

1 tsk torkad timjan

flingsalt

1 liten nypa chiliflakes

nymalen svartpeppar

1 röd paprika, skuren i ringar

1 rödlök, skivad

1 mozzarella

Sätt ugnen på högsta möjliga temperatur.

Dra eller kavla ut degen så att den blir så stor som möjligt och placera på bakplåtspappersklädd plåt.

Skär potatisen i 1/2 centimeter tjocka skivor. Blanda med citronsaft, olivolja, rosmarin, timjan, flingsalt, chiliflakes och peppar.

Fördela potatisen ovanpå tomatsåsen. Strö sedan över paprika och rödlök, bryt över mozzarellan i bitar. Garnera med lite extra rosmarinkvistar.

Grädda i 5–9 minuter eller tills pizzan får fin färg. Servera genast. Gärna med en krispig grönsallad.

Att dricka till

Borgogno Langhe Rosso (70384), 99 kronor.

Alkoholfritt: Clausthaler Zwickl (1976), 13:90 kronor.