

# Pizza - elegant och enkelt



Pizza är ett bra som drinktilltugg. Forma pizzorna till fyrkanter så blir de lättare att skära.  
Foto: Aino Heimerson

**Pizza ses mest som snabbmat. Ungarnas favorit, bantarnas skräck och ungarlarnas räddning . Men pizza kan vara något elegant och enkelt att bjuda gäster på.**

Den moderna pizzan uppstod i det nya kaliforniska köket på 90-talet. Det var Wolfgang Puck och Alice Waters som först började leka med pizzapålägg och satte rejäla spår i pizzabagarnas receptböcker.

Den moderna pizzan, designerpizza kallad, kan vara smal med magra pålägg och elegant med saltorkade tomater och getost.

Eller dyrbar och minimal med klickar av rysk kaviar eller rökt lax.

Det vi kallar pizza var länge en lokal specialitet, även i Italien, och det var inte förrän de napolitanska invandrarna i USA började återskapa sin enkla mellanmålsrätt som intresset fick bredare spridning.

Namnet pizza kommer från ordet att "peta" och "dra" på italienska och beskriver hur man hanterar degen när man formar degplattan.

I dag kan man göra pizza på klassisk degbotten eller på mördeg som i Alperna där man har sin tomatlösa pizza som heter flammenkueche.

Men du kan vara lat och göra din pizza på en tortilla eller ett vanligt svenskt tunnbröd. Men inget smakar som nybakat!

En bra pizzabotten är hemligheten med att lyckas.

Låt degen jäsa ordentligt. Pensla väl med olivolja och grädda gärna på het sten i ugnen eller lägg pizzan på gjutjärnspannan i ugnen.

Eller lägg ett lager oglaserade tegelplattor i ugnen för samma effekt.

Det ger bäst smak. Om du nu inte är så lyckligt lottad att du har en vedeldad gammaldags ugn. (PM)

-----

### **Pizzadeg**

*(Recepten är beräknade för pizza för två personer eller drinktilltugg för fyra)*

Gör en jäsning med:

1/2 dl ljummet vatten

1/2 dl rågmjöl

2 tsk torrjäst

Ställ dragfritt och låt jäsa i 30 minuter.

Blanda sedan i:

1 dl ljummet vatten

1 msk rumstempererad mjölk

2 msk olivolja

1/2 tsk salt

4 dl vetemjöl

Blanda degen med en träslev. Vänd sedan ut degen på en mjölad yta och arbeta in resten av mjölet. Knåda inte mer än det krävs för att blanda in mjölet. En lös deg gör att du får en sprödare pizza.

Arbeta degen i tio minuter. Lägg den sedan tillbaka i en skål som du penslat med olja. Pensla även ovansidan av degen med lite olja.

Lägg en handduk över och låt degen jäsa på ett varmt ställe i två timmar.

Slå sedan ner den och låt den jäsa ytterligare 40 minuter.

Forma den sedan till bollar, en stor eller flera små och kavla ut på en mjölad yta.

Värm ugnen till 230 grader.

Välj sedan pålägg och grädda i 15 minuter. Men kika under pizzan. Degen ska vara torr och färdigräddad innan du tar ut den.

-----

### **Pizza med soltorkade tomater och getost**

Gör en puré av fem halvkor av soltorkade tomater och 1 msk olivolja.

Strimla en gul lök och fräs mjuk med lite olja. Bred ut purén på pizzan och strö ut den stekta löken. Klicka ut färsk vit getost av fransk typ och strö ut några svarta oliver och några strimlor av soltorkade tomater. Grädda i ugn i 15 minuter.

### **Pizza med salvia och vitlök**

20 färska salviablåd

4 vitlökar, skalade och skurna i tunna strimlor

Olivolja, salt och nymald svartpeppar

Strö ut salviablåden och de tunt skivade vitlöksklyftorna. Pensla med olivolja, salta och peppra och grädda i ugnen.

### **Pizza med tomater, basilika och mozzarella**

1 liten rödlök, tunt skivad och fräst i olja

3 mogna tomater, skivade, tryck gärna bort lite av saften genom en sil så inte botten blir kladdig

1 mozzarella, skuren till stavar

10 basilikablåd strimlade

Olivolja och salt och peppar

1 tsk fint hackad vitlök

Strö den frästa rödlöken över pizzabotten, lägg ett tunt lager tomater över. Krydda med den hackade vitlöken och salt och peppar. Strö mozzarellan runt och över tomaterna.

Grädda i ugn och pensla med oljan. Till sist strör du den färska basilikan över och serverar.

### **Pizza med zucchini**

1 medelstor zucchini som skärs i tunna skivor. Stek dem lätt i lite olja och salt och peppra.

1 lite rödlök strimlas och steks.

Lägg ut ett lager lök och fördela sedan zucchinin, tätt sammanlagda över pizzabotten. Sätt in i ugn och grädda

### **Pizza med paprika, köttfärs och parmesan**

Gör en kryddad färs av 2 hg mager fläskfärs som kryddats med 1/2 tsk salt, 1 tsk grovt hackad svartpeppar och 1/2 krossad vitlök samt 1/2 tsk krossade fänkålsfrön,

4 paprikor av olika färg kärna ur och strimla. Fräses mjuka i lite olja

1 liten röd lök, skalas och strimlas och steks mjukt tillsammans med 1 liten finhackad vitlök

5 msk rivna parmesanost att strö över vid serveringen

Strö ut löken, de olikfärgade paprikabanden och klicka färsen ovanpå. Grädda i ugn som ovan och servera med nyrivna parmesan som du strör ovanpå

### **Pajdeg för Alsacepizza**

2 1/2 dl ljummet vatten

2 1/2 tsk torrjäst

3 1/2 hg vetemjöl

1 tsk salt

Häll vatten och jäst i en skål, tillsätt 2 1/2 dl av mjölet och blanda väl.  
Låt degen jäsa något, cirka fem minuter.  
Blanda i salt och arbeta in mer av mjölet med en träslev, lite i taget och sluta när degen är för tjock för att röra  
Tag då ut den på ett bakhord och arbeta in resten av mjölet. När degen känns mjuk och len, inte klabbig, är den färdig. Knåda den minst tio minuter. Lägg i en plastskål och placera en handduk över.  
Lämna den på ett varmt och dragfritt ställe i en timme.  
Slå sedan ner degen med knytnäven och låt en jäsa igen i en timme till. Nu är degen färdig att använda. Du kan också slå in den i plast och förvara i kylskåpet några timmar.

### **Klassisk flammekeuche**

1/2 sats pajdeg  
1 gul lök  
1 dl färskost, Kesella som du rör ut med 1 msk crème fraiche  
2 hg bacon  
Salt och peppar  
Värm ugnen till 230 grader  
Skär löken i tunna ringar. Kör crème fraiche och färskosten i en matberedare och krydda med salt och nymald svartpeppar. Blanda löken i ostsmeten.  
Knåda degen och kavla ut den till en stor och tunn fyrkant.  
Blanda ut ost och lökmixen och bred den över degen.  
Hacka baconet i tärningar, strö dem ovanpå och sätt in den i ugnen. Grädda i ca 20 minuter eller tills baconet är frasigt och brunt.

### **Spagopizza med rökt lax och crème fraiche**

1/2 sats pajdeg för flammenkeuche  
4 skivor rökt lax  
Crème fraiche och finhackad gräslök  
Kavla ut pajdegen tunt rund eller fyrkantig. Grädda den frasig i ugnen.  
Bred crème fraiche över lägg ut den rökta laxen och strö gräslök och dill ovanpå.  
(PM)

---

#### **AINO HEIMERSON**

dt.red@daltid.se

Publicerad: 2003-11-17

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.