

Linnéas lyxiga hemgjorda pizza.

Hemligheten i att få till en riktigt lyxig hemgjord pizza handlar inte enbart om vilka råvaror du väljer att toppa din hemgjorda pizza med. Det handlar främst om hur mycket tid och kärlek du vill och har lust att lägga ner på din pizza. Man kan absolut köpa färdig pizzadeg, ha på färdig tomatås, färdigriven ost och lite skinka. Men pizzan jag bjuder på idag är faktiskt ljusår ifrån det.

Till att börja med så gör jag alltid pizza på kalljäst pizzadeg, vilket innebär att man använder kall degvätska och att degen får jäsa länge. Degen blir då helt fantastisk! För det andra lägger jag lite tid och kärlek på själva tomatsåsen. Jag steker finhackad gul lök på medelvärme under lång tid, så den blir så där underbart söt och god. Sedan behövs bara en burk krossade tomater av bra kvalitet, tomatpuré, rött vin, salt och peppar. Låt tomatsåsen puttra länge så den blir tjock och härlig i konsistensen. Är tomatsåsen för vattnig blir pizzan lätt blöt och inte så frasig och god som den borde. Mitt sista tips är att investera i en bra pizzasten. Helt plötsligt kan du baka riktigt grymma pizzor även hemma! Jag använder vår pizzasten både i ugnen och på grillen! Och just det, se till att det är riktigt varmt i ugnen eller på grillen när du börjar grädda dina pizzor!



4 PIZZOR



1H

Pizza

Hemgjord pizza, ca 4 st runda

Ingredienser:

40 g jäst
4 dl vatten
1 dl olivolja
1 nypa salt
1 nypa strösocker
ca 1 liter mjöl

Gör så här:

1. Blanda ut jästen i lite av vattnet. Håll sedan på resterande mängd vatten, olja, salt, socker och lite av mjölet.
2. Börja arbeta degen och tillsätt mer mjöl tills du får en deg som går ihop. Arbeta i cirka 7 minuter med maskin.
3. Strö över mjöl och täck bunken med platsfolie. Ställ på ett svalt ställe och låt jäsa till dubbel storlek.
4. Vill du göra degen någon dag i förväg låter du den bara stå i kylan. Ta fram den och låt sedan degen jäsa i rumstemperatur i cirka 2 timmar innan pizzorna bakas ut.

Tomatsås

Ingredienser:

1 stor gul lök
2 msk tomatpuré
2 msk rött vin
400 g krossade tomater
Salt och svartpeppar

Gör så här:

1. Skala och finhacka löken. Stek på medelvärme i lite olja tills löken mjuknat och blivit genomskinlig. Tillsätt då tomatpuré och rött vin.
2. Håll sedan i krossade tomater, salt och peppar.
3. Låt såsen koka utan lock tills den tjocknat eller i minst 20 minuter.

Topping

Ingredienser:

250 g sparris
200 g småtomater
200 g champinjoner
500 g burrata
ca 100 g parmesan
Färsk basilika
Lufttorkad skinka

Gör så här:

1. Dela pizzadegen i fyra delar och kavla ut till rundlar.
2. Låt jäsa på bakplåtspapper i cirka 20 minuter.
3. Bred sedan ut tomatsås över pizzabottenarna.
4. Toppa med skivade champinjoner, sparris och delade tomater.
5. Fördela burrata mellan pizzorna.
6. Hacka lite basilika och strö över.
7. Grädda på pizzasten i 250°C varm ugn eller på grillen. Hur lång tid dina pizzor behöver beror på hur tjocka du gör dom. Men räkna med minst 10 minuter per pizza.
8. Toppa din hemgjorda pizza med mängder av färsk basilika, hyvlad parmesan och lufttorkad skinka.

Vin till hemgjord pizza:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Ruffino Chianti Organic, 750ml

Systembolagsnummer: 2310

99,00 kr

Ett lätt och fruktigt vin med en viss kryddighet som passar aldeles utmärkt till hemgjord pizza. Utöver hemgjord pizza så passar det också utmärkt till pasta och ostar, eller bara som ett riktigt trevligt sällskapsvin.

Se också



Lektion i äkta italiensk pizza från prisbelönt pizzabagare

Här får du lära dig skillnaden mellan romansk och napolitansk pizza, historien bakom populära Margherita och hur du gör äkta italiensk pizza från experten.

Läs mer



Krispig pizza bianco med hemgjord kronärtskockskräm.

En pizza där tomatsåsen byts ut mot en helt fantastisk kronärtskockskräm. Dessutom har jag dragit ner lite på En pizza bianco där tomatsåsen byts ut mot en helt fantastisk kronärtskockskräm.

[Läs mer](#)



Linnéa Seidel

Linnéa Seidel förser folk o folk med underbara, innovativa recept.

[Läs mer](#)

Utskrift