

Pizza – en populär global italienare.

Läcker gourmetmat och fantasifulle recept i all ära. Men ibland känns det som att kombinationen av en riktigt välagad pizza och ett glas rött är oslagbar. Och det är få viner som passar så bra till just pizza som en Chianti Classico.



Pizza är en rätt som vi så ofta förknippar med Italien, men den finns numera i stort sett i varje hörn på vårt jordklot. En googling på pizza ger över 1 800 miljarder träffar. Så även om Italien i allmänhet och Neapel i synnerhet är känt för att vara platsen för pizzans rötter, så kvarstår det faktum att tomaterna – en av huvudingredienserna i pizza – ursprungligen kom till Italien från Amerika.

Hur länge sedan de första pizzorna bakades är det egentligen ingen som vet. Men att namnet pizza har funnits länge är helt säkert. Det förekommer i medeltida dokument från 900-talet, och det omnämns också tidigt utanför den italienska halvön. Ordet tros komma från det germanska ordet *bizza* ("bissen" i dagens tyska, vilket betyder bit).

Romansk eller napolitansk pizza



Det finns egentligen två huvudtyper av pizzor, runda eller bakade i långa längder som skärs i olika stora bitar utifrån vad kunden eller den som ska äta pizzan vill ha.

I Sverige är vi mest vana vid de runda pizzorna, som finns i två olika stilar – napolitansk respektive romansk. Det som skiljer de båda åt är framför allt tjockleken på degen. Den napolitanska är brödigare med tjockare kanter och den romanska tunn och krispig.

2017 blev den napolitanska pizzan inkluderad på Unescos lista över immateriella kulturarv. Syftet med förteckningen är att trygga traditioner, seder och bruk som har överförts mellan generationer så att de inte faller i glömska. I motivationen kan man läsa att det handlar om mycket mer än en rund deg med fyllning, bland annat ingår gester, sånger med mera samt förmågan att hantera degen, vilket enligt den italienske, prisbelönte pizzabagaren Giovanni Santarpia är ett måste för att få en riktigt god pizza.

Det finns också två olika grundläggande pizzavarianter avseende fyllningen – om det förekommer tomatsås eller inte. Den senare kallas för pizza bianca (vit pizza), vilken penslas med olivolja som gör den extra krispig, och fylls med mozzarella, crème fraîche eller ricotta plus eventuell ytterligare topping.

Historien bakom klassikern Margeritha

En av de mest populära pizzorna är den klassiska Margheritan som skapades i Neapel 1889 av kocken Raffaele Esposito. Enligt historien skulle han servera en pizza till Italiens drottning Margherita som var på besök, och han skapade då en variant som var inspirerad av färgerna på den italienska flaggan. Den var garnerad med tomater, mozzarella och basilika – rött, grönt och vitt. Det sägs ofta att han vara den förste som lade till ost på pizza. Men den italienske författaren Francesco de Bourcard beskriver redan i en bok från 1858 en pizza täckt med gratinerad ost, späck och några basilikalöv på toppen.

Gör din egen pizza



Degen är grunden i en god pizza och folk o folk fick en lektion av Giovanni Santarpia i hantverket. Pizzadegen innehåller endast vetemjöl, jäst, olivolja, salt och vatten. För att få en riktigt blank och smidig deg ska du använda ett mjöl av hög kvalitet. Vår vän pizzabagaren Giovanni förespråkar vetemjöl Tipo "00". Det är ett mycket fint, siktat mjöl, nästan helt utan skalrester. För att få en riktigt bra napoletansk pizza är det här mjölet avgörande, enligt Giovanni.

Giovanni instruerar: degen ska helst blandas ihop dagen innan så att den hinner vila ordentligt innan det är dags att baka ut och grädda pizzorna. Vi börjar med att hålla mjölet i en bunke och därefter kallt vatten, jäst och salt. Sedan är det dags att knåda – länge. Giovanni visar att vi ska hålla på tills att den blir lika len som insidan av handleden. När detta är färdigt får den vila så att den får en tunn, tunn skorpa ovanpå innan det är dags för olivoljan.

Vi täcker degen med plastfolie och den får först vila i några timmar i rumstemperatur innan den läggs i kylan för att bakas ut till pizzor dagen efter.

Dag två är det dags för ännu mer knådningar av degen. Först hårt för att bilda gluten som gör degen elastisk och sedan mjukare för att få in luft. Degen delas därefter upp i lagom stora portionsbitar och med hjälp av fingertopparna trycker vi varsamt ut rundlar som vi förser med fyllning och gräddar i en mycket het ugn.

Därefter är det bara till att sätta sig ned och njuta av en nygräddad, äkta napolitansk pizza och ett glas vin. Med sin elegans och uppfriskande syrlighet passar en Chianti Classico särskilt bra till just pizza.

Broschyr om italiensk pizza och recept (engelska)

Det perfekta pizzavinet:



Ruffino Chianti Organic, 750ml

Systembolagsnummer: 2310

95,00 kr

En Chianti Classico som dessutom är ekologisk! Ruffino Chianti har en fruktig och bärig doft med inslag av körsbär, hallon, örter och lakrits. Vinet är medelfylligt åt det lite lättare hållet med en fruktig och fräsch smak med inslag av körsbär, hallon och lakrits.