



Niklas Landins VM pizza

INGREDIENSER

Tomatsovs

1 ds. hakkede tomater
1 fed hvidløg
1 løg
1 tsk. salt
½ tsk. rørsukker
1 spsk. hvidvinseddike
1 spsk. tomatpure
Olivenolie
(Nok til 6-7 pizzaer)

Pizzadej

5 dl. vand lunkent
50 gram gær
800 g. hvedemel tipo 00
1 tsk. salt med lidt top
4 spsk. olivenolie
(Nok til 6-7 pizzaer)

Topping

(Forslag til fyld)
Frisk mozzarella
Serranoskinke
Rødløg
Parmesan
Ruccolasalat
Basilikumpesto

FREM GANGSMÅDE

Tomatsovs:

- Løg + hvidløg hakkes groft og steges blankt i olivenolie
- Tilsæt tomater og lad det simre i 6 minutter
- Tilsæt salt, sukker og hvidvinseddike, og lad det koge i yderligere 5 minutter.
- Blend det hele med en stavblender. Smag til og sæt på køl.

Pizzadej:

- Bland mel og salt i en stor skål
- I en anden skål opløses gæren i det lunkne vand. Når gæren er opløst, tilsættes 6 spsk. af melblandingen. Lad denne fordej hvile i 10 min.
- Lav en fordybning i midten af melblandingen og hæld fordej + olivenolie heri.
- Dejen røres nu sammen i skålen og æltes derefter grundigt, evt. i en røremaskine.
- Form dejen til en kugle, og lav et kryds på toppen med en skarp kniv.
- Dejen lægges tilbage i skålen og dækkes til med husholdningsfilm og et viskestykke. Lad dejen hæve en times tid, til dobbelt størrelse.
- Opdel dejen i stykker af ca. 150-200 gram pr. styk - afhængig af hvor store du ønsker dine pizzaer. Dejen strammes op ved at vende siderne på dejen ind under midten. Efterhæver ca. 30 minutter under viskestykke.
- Rul dejen tyndt ud. Husk rigeligt med mel på bord og dej.
- Bred et lag pizzasauce ud på pizzadejen og tilføj toppings. Hvis vil lave en ægte Landin pizza, tilføjer du frisk mozzarella, tynde løgringe og serranoskinke. Efter bagning tilføjes parmesan i flager, ruccolasalat og basilikumpesto.

Bagetid og varmegrader

Bag pizzaen i 7-10 minutter (eller indtil bunden er sprød) på en varm bageplade eller pizzasten ved 250-300 grader.