BAKA

Pizza med gravad lax och västerbottenost

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **120 min** Portioner: **6**

120

Den godaste pizzan man kan äta är den man gör själv, med kärlek, omtanke och bra råvaror.

Men hur gör man egentligen en riktigt bra pizza hemma, utan tillgång till pizzaugn eller vedeldad spis? Svaret får du här.
Hemligheten till att lyckas med pizzan hemma är att göra som pizzabagarna, baka av pizzan på värme redan från början, alltså baka ut pizzan på varma plåtar, baksten eller i stekpanna. På så sätt börjar pizzan bakas av med ens du lägger degen på plåten och då får du en riktigt frasig och spröd botten, precis som på pizzerian. Bakar man av på kall plåt måste ugnen först värma plåten innan pizzan bakas av och då blir pizzan degig och vattnig.

INGREDIENSER

50 gram jäst
50 centiliter ljust öl (alkoholstyrka spelar ingen roll)

1 deciliter olivolja
500 gram vetemjöl
400 gram durumvete
2 teskedar salt

Tomatsås

1 burk krossade tomater (mutti)
1 matskedar tomatpuré
0.5 deciliter kalvfond
1 teskedar rödvinsvinäger
torkad basilika
salt

Topping

500 gram västerbottenost, riven
1 stycken ask cocktailtomater, skivade
1 stycken röd spetspaprika, skivad
1 stycken mozzarella
300 gram gravad lax i skivor
ruccola el. röd mangold
skivad citron
färsk dill

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg jästen i en bunke, hel eller smulad, det spelar ingen roll. Väg upp mjölet och häll i degbunken. Häll ölen i en kastrull tillsammans med olivoljan och värm upp till 40 grader. Häll ölen över jästen och mjölet och tillsätt saltet. Sätt igång degblandaren på låg hastighet och arbeta degen i minst 15 minuter. Ta upp degen på mjölat bakbord och dela degen i sex eller tre lika stora bitar (beroende på om du vill göra runda eller stora pizzor). Arbeta upp degen till runda "bollar" och låt jäsa till dubbel storlek.

2. Tomatsås:Mixa ihop ingredienserna till såsen med en mixerstav och smaka av.

3. Sätt ugnen på högsta värmen.Sätt in en plåt i ugnen och låt den bli varm (eller sätt in pizzastenen). Under tiden kavlar du ut degen i lagom storlek på mjölat bakpapper. Därefter tar du tomatsåsen och sedan västerbottenosten. Därefter är det fritt fram att lägga på fyllning. Anledningen till att vi lägger osten på tomatsåsen istället för ovanpå som många kanske gör hemma är att när osten ligger ovanpå så bildar den ett lock som stänger inne all vätska, vilket gör att pizzan blir vattnig och inte sådär frasig som man vill ha den.

4. Lägg på skivad paprika och tomat och riv sedan isär mozzarellan och sprid ut över pizzan. Ta ut den varma plåten ur ugnen och dra över pizzan till plåten med hjälp av bakplåtspapperet. Baka av högst upp i ugnen på 250 grader tills osten och kanterna är gyllene. Ta ut pizzan ur ugnen och toppa med

gravad lax, ruccola eller röd mangold, citron och dill.