



**GENERELL**

# Pizza Margherita

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **340 min** Portioner: **4**

Pizza Margherita à la 800 grader & Mutti. Det är lång jästid på pizzadegen för perfekt resultat så starta i tid, gärna dagen innan. För att lyckas finns en länk med tips & tricks och bilder steg-för-steg i receptet.

I den här artikeln får du steg för steg i bilder hur man gör för att lyckas med ditt pizzabak. Vi var på en workshop som Mutti bjöd in till. Workshopen höll till hos Pizzeria 800 grader i Vasastan i Stockholm.

På bilderna ser ni den Margheritan vi bakade.



## INGREDIENSER

- 1 brk mutti polpa
- 1 buffelmozzarella
- 50 g 50 gram fior di latte (komozzarella)
- pizzadeg (se recept nedan)
- 100 g körbärstomater
- 0.5 dl olivolja, ca
- färsk basilika
- flingsalt

### **Pizzadeg**

- 156 g vetemjöl special
- 156 g italienskt 00-mjöl (går att byta ut till vetemjöl special)
- 200 g vatten



3 g jäst  
12 g salt  
10 g olivolja

## GÖR SÅ HÄR

1

Börja helst (inte nödvändigt) med att göra pizzadegen ett dygn innan. Den jäser långsamt och blir luftigare och krispigare.

PIZZADEGSmula ned jästen och tillsätt vatten och oljan. Blanda ut så att jästen löses upp. Vänd i allt mjöl och saltet. Knåda degen ordentligt i bunken, tills den sätter sig ordentligt och gluten bildas. Låt därefter degen vila i 30 min i bunken.

Ta sedan upp den och knåda den igen. Låt sedan degen jäsa upp i en timme innan du knådar ned den och ställer i kylskåpet.

Ta ut degen ungefär 3 timmar innan användning och forma två bollar. Låt de sedan jäsa i rumstemperatur tills de dubblat storlek. Då är de redo att bakas ut!

2

PIZZANDela körbärstomaterna på hälften. Dressa de med olivolja och lite flingsalt och rosta dem i ugnen på 150 grader i ungefär 30 min. Gör en tomatbas genom att blanda Mutti Polpa med en riktigt god olivolja och salt. Smaka av tills den blir tillräcklig salt och aromatisk av olivoljan. Baka ut pizzadegen. Lägg på tomatsås och fior di latten (komozzarella) och in i ugnen på högsta möjliga temperatur.

När pizzen är klar drar du sönder bitar av buffelmozzarellan för hand och lägger på varje bit. Toppa pizzen med några av de ugnsrostade körsbärstomaterna och färsk basilika. Droppa över lite olivolja och flingsalt och servera.