

Perfekt pizza på kalljäst deg, som hos pizzabagaren

Jag gjorde min första pizza under gymnasietiden och minns att den var god men smakade egentligen inte alls som när man äter ute på en pizzeria. Har länge funderat på vad som skiljer och efter en hel del efterforskningar på nätet och prat med pizzabagare har jag kommit fram till vad som är hemligheten. Och hemligheten är inte en, utan består av många små knep som tillsammans gör skillnaden mellan en alldeles för tjock pizzabotten med tunna, hårda kanter och degigt bröd och en pizza med fluffiga, frasiga, brunfläckiga, välsmakande kanter och lite seg botten.

För att göra en proffsig pizza hemma i en vanlig ugn är det en stor fördel om man har en digital våg och en degmaskin (båda finns billiga på t ex Elgiganten). Det är även bra om man har en pizzasten, men man kan få en tillräckligt varm ugn även genom att sätta den på maxvärme och grill. Fördelen med pizzasten är att det är lättare att få pizzabotten brungräddad på undersidan.

Kalljäst deg smakar bättre men en annan stor fördel är att när den jäst färdigt kan man använda den när som helst inom några dagar. Man behöver alltså inte laga pizzan så fort degen jäst klart.



Ingredienser

Deg för fyra pizzor på ca 25-30 cm diameter. Vill man göra större pizzor gör man mer deg. Gör deg för minst fyra pizzor så att degmaskinen arbetar med degen utan att den glider runt. Överbliven deg kan man göra goda bullar av.

560 g Vetemjöl (vanligt eller special eller helst Tipo "00" som finns i italienska delikatessaffärer)
348 g Vatten
40 g Olja
3 g Jäst
13 g Salt
10 g Socker

Ladda ner min pizzadegkalkylator för snabb omräkning av degmängd:

[Pizzadeg kalkylator](#)

För utbakningen behövs även polentamjöl.

Köp Tipo "00" här: [Tipo "00" mjöl](#)

Har man inte en digitalvåg går det även bra att göra så här:

560 g vetemjöl = 9 strukna och inte packade decilitermått (vilket inte är riktigt samma som 9 dl i ett litermått eftersom mjölet packas mer där)
348 ml (ca 3 1/2 dl) vatten
40 g olja = 3 msk
3 g jäst = jäst rullad till en kula med 15 mm diameter (en spelkula ungefär).
13 g salt = aningen mindre än 2 strukna tsk
10 g socker = 2 strukna tsk

Gör degen



Värm upp vattnet till 37 grader.

Smula ner jästen och sockret i vattnet och rör om noggrant till jästen löst sig. Låt stå 10 minuter så att jästen aktiveras.



Blanda oljan med jästvattnet och häll i degmaskinens bunke.

Sätt på låg hastighet och blanda i mjölet. Kör degmaskinen 20 minuter. Tillsätt saltet och kör ett par minuter till. Degen skall vara något klistrig när den tas ur degskålen.



Lägg degen i en bunke som oljats lätt på insidan, täck med matplast och låt jäsa 1 timme.



Forma degen till en limpa och skär i fyra lika stora delar. Innan man gör detta kan man testa om degen fått ett fint glutennätverk genom att spänna ut en liten degbit mellan fingrarna. Man skall då få en tunn och genomskinlig hinna som visar att degen håller ihop. En bra deg ger ett segare och fastare bröd.



Forma till bollar genom att spänna ytan på degen neråt och knyta ihop på undersidan. Den här degen är lös så man får spänna ganska mycket deg för att få en slät yta.

Se även:

<http://www.youtube.com/watch?v=he-V1J86REA>

<https://www.youtube.com/watch?v=8PPngJ4BTKg>



Lägg bollarna i en gratängform, täck med plastfilm och ställ in i kylskåpet som bör hålla ca 8° C, alltså lite varmare än vanligt. Om kylan är för kall jäser degen dåligt.

Låt jäsa ett dygn. Degen kan dock jäsa betydligt längre i kylan, 3-4 dygn har jag testat med gott resultat.

Forma pizzabotten



Blanda 1 dl vetemjöl med 1/2 dl polentamjöl (grovt majs mjöl) och håll upp på bakkbordet.

Ta försiktigt upp en degboll och mjöla in den på bordet.



Forma bollen till ett "däck" genom att hålla degen i händerna och forma kanten med hjälp av tummarna medan man snurrar lite på den. Det är viktigt att degen är tjockare i mitten.



Fortsätt att försiktigt trycka ut degen mot kanten medan du roterar den. Pressa inte från mitten som även nu skall vara tjockare. Var även noga med att inte platta ut kanterna som i så fall blir hårda. Behandla degen varsamt och knip inte för hårt med fingrarna.



När botten blivit nästan lika stor som händerna lägger man den i mjölet på bordet och fortsätter att rotera och spänna ut degen mot kanten. Efterhand får man plats med händerna i degplattan. Då kan man sprida ut fingrarna lätt för att påskynda utspänningen av degen. Undvik hela tiden att trycka i mitten av degen och på kanterna. Gör kanten ganska tjock, ca 2 cm.

Se även:

<http://www.youtube.com/watch?v=SjYqw1CLZsA>



Spänn ut pizzan till sin slutliga storlek på ca 25-30 cm genom att lägga den yttre delen på knogarna och snurra runt några varv. Skulle degen spricka någonstans är det enkelt att laga genom att lägga den på bordet och trycka ihop "såret".

Det är mycket viktigt att degen inte blir lövtunn någonstans (så att den blir nästan genomskinlig). Risken är då stor att såsen tränger igenom botten så att man får en blöt och degig pizza.

Det finns flera andra sätt att spänna ut degen på slutet. Vanligt är att man "slappar" degen mellan händerna, vilket har fördelen att överflödigt mjöl lossnar. Detta är dock en svårare teknik som kräver mer övning. Vill man imponera kan man även kasta upp degen som en frisbee i luften. Kan vara bra att låta bli om man vill undvika oönskade dekorationer av taklampan..

Det här receptet ger en ganska lös deg. Vill man ha en något mer lätthanterlig deg kan man använda 330 g vatten i stället.

Se även:

<https://www.youtube.com/watch?v=L1j1QWGiIN0>

<http://www.youtube.com/watch?v=2pb5Fi9t2Ds>



Lägg pizzabotten på bakplåtspapper.

Det är ingen större idé att försöka forma om en misslyckad pizzabotten. Glutennätverket förstörs då och man får en vanlig hemgjord pizza med hårda kanter och trist bröd.

Grädda pizzan

Lägg en plåt i ugnen och slå på högsta möjliga värme (275-330°) i minst 30 minuter innan pizzan skall gräddas. Sätt därefter på grillvärme och vänta några minuter. Pizzabotten får lite finare färg och frasighet om man använder en pizzasten som värmts i minst 30 minuter.



Smeta ut ca 1 dl tomatsås på pizzan. Börja från mitten och sprid såsen utåt i en cirkel. Lämna ett par cm från kanten utan sås.



Lägg sedan på riven ost. Bäst blir det om man använder flera ostar i olika lager:

lager 1) riven mozzarella

lager 2) en smakrik ost som lagrad cheddar, parmesan, prästost, Åseda lagrad gräddost eller grevé.

Lägg önskade ingredienser ovanpå osten och strö lite riven mozzarella överst.

Tänk på att vissa ingredienser är vattniga, t.ex räkor och tomater vilket kan ge en blöt pizza.

Ett vanligt misstag är att ha för många ingredienser på pizzan. Det kan också ge en blöt botten. Särskilt illa kan det gå om man använder en stekspade för att fösa in en pizza med ett berg av ingredienser. Lyckas man inte i första försöket åker hälften av högen in på plåten eller pizzastenen. Det resulterar i en kolmila och osar i flera dagar efteråt. Pizzastenen går inte att använda sedan förrän man tvättat av den. Jag har lärt mig detta den hårda vägen..

Underskatta heller inte konsten att använda en pizzaspade. Se till att den är ordentligt inmjölad på båda sidor. Fös in den under pizzan med en hastig rörelse hela vägen under pizzan. Samma sak gäller när man skickar in pizzan i ugnen. Man får bara ett försök på sig. Träna gärna först några gånger.



Ta ut den heta plåten ur ugnen och stäng genast luckan.

Lägg pizzan med bakplåtspappret på plåten, öppna luckan och sätt in pizzan så snabbt som möjligt så att inte värmen går ur ugnen. OBS! pizzan glider lätt av bakplåtspappret!

Grädda i mitten av ugnen ca 6-7 minuter eller till fin färg på kanterna. Bränn inte kanterna.

Förbered under tiden nästa pizza.



Ta ut pizzen och lägg samtidigt in en ny plåt i ugnen.

Värm ugnen någon minut innan nästa pizza sätts in.

Tomatsås till pizza

900-1000 g finkrossade tomater (gärna på burk, t.ex "Mutti")

3 vitlöksklyftor, hackade

2 shallottenlökar eller en liten bit gul lök, hackad

1 dl tomatpuré

2 msk ketchup

3 krm sellerisalt (eller Herbamare), eller vanligt salt. Köp sellerisalt här: [Sellerisalt](#)

1 tsk chiliflakes eller 2 krm cayennepeppar

2 tsk oregano (gärna färsk)

3 krm svartpeppar, nymalen

2 msk olivolja, extra virgin



Hacka vitlöken och shalottenlöken fint och fräs i olivoljan på svag värme tills löken är glansig, ca 3 minuter.

Blanda ner chili, svartpeppar och oregano och fräs ca en halv minut till.

Slå på övriga ingredienser, rör om och för över allt till en kastrull. Låt puttra under lock 30-40 minuter.

Överbliven sås kan sparas i kylan en vecka. Kan även användas till köttfärssås, falugratäng mm.