

Gladkokken

**PIZZA
OPSKRIFTER**



PIZZA OPPSKRIFTER

Italiensk Pizzabunn	3
Pizzabunn	4
New York Style Pizzasaus	5
Pizzasaus	6
Napolitansk Pizzasaus	7
Hvit Pizzasaus	8
Pinsa Romana	9
Napolitansk Pizza	10



Italiensk Pizzabunn

En klassisk italiensk pizzabunn som gir en sprø og luftig skorpe

INGREDIENSER

- 500 gram Pizzamel tipo 00
- 2 ts tørrgjær
- 2 ss olivenolje
- 1 ts salt
- 1 ts sukker
- 310 gram temperert vann

SLIK GJØR DU

1. Bland inn alle de tørre ingrediensene i en kjøkkenmaskin og bland sammen. Hell i olivenolje og vann og kjør på medium hastighet i 15 minutter. Juster konsistensen med mer væske eller mel etter behov.
2. Mel benken, hell ut deigen og kna den sammen. Plasser i bolle, dekk med plastfolie og la heve cirka 30 minutter til dobbel størrelse.
3. Kna deigen på nytt og del i 4 like deler à cirka 190 gram hver. Rull til runde boller.
4. Plasser på oljet brett, fuktig med litt temperert vann, og dekk med plastfolie. Hev 20 minutter, deretter kjøleskapslagring.

TIPS

Pizzabunnene kan hvile i kjøleskapet flere timer eller forberedes dagen før. Pizzaen blir best hvis den stekes på høy varme og bruk gjerne en pizzastein i ovnen for ekstra sprø bunn.



Pizzabunn

En enkel og god pizzabunn som passer til alle typer pizza.

INGREDIENSER

- 1 kg hvetemel
- 650 gram kaldt vann
- 10 gram tørrgjær
- 2 ss olivenolje
- 20 gram salt
- 10 gram sukker



New York Style Pizzasaus

En smakfull og krydret pizzasaus perfekt til New York style pizza

INGREDIENSER

- 1 ss olivenolje
- 3 fedd hvitløk
- 1 boks San Marzano tomater
- 3 ts oregano
- 2 ts timian
- 3 ts chiliflakes
- 2 ts sukker
- 2 ts salt
- Litt basilikum



Pizzasaus

En kraftig, men likevel frisk tomatsaus som passer perfekt til pizza og mye mer.

INGREDIENSER

- 10 stk gode tomater
- 2 stk sjalottløk
- 1 ts sukker
- 1 ts salt
- 1 ss god olivenolje
- 1 dl rødvin
- 8 fedd hvitløk
- 1 boks hermetiske tomater

SLIK GJØR DU

1. Kutt tomatene i to og legg i en ildfast form. Strø over sukker og litt olivenolje. Legg hvitløksbåtene med skall i samme form og sett i ovnen på 180 grader i én time.
2. Kutt sjalottløk og legg i en kjele med litt olivenolje. Stek på middels varme til de er blitt blanke og myke.
3. Tilsett rødvin og kok til rødvinen nesten er helt borte. Tilsett boksen med hermetiske tomater og la koke noen få minutter. Hent de ferdigbakte tomatene og hvitløken fra ovnen, fjern hvitløksskallet, og hell alt ned i kjelen.
4. Kjør helt glatt med stavmikser. Smak til med salt og eventuelt sukker. Avkjøl sausen. For en helt glatt tekstur kan du sile den.

TIPS

Denne sausen gir en kraftig, men likevel frisk tomatsmak og brukes til mer enn bare pizza.



Napolitansk Pizzasaus

Kanskje verdens beste tomatsaus. En ren og elegant saus basert på San Marzano tomater.

INGREDIENSER

- 3 glass San Marzano tomater
- 2 fedd hvitløk
- 1 håndfull fersk rosmarin
- 1 håndfull fersk oregano
- 1 ts sukker
- 0,5 ts sitronsyre (pulver)
- 1 klype maldonsalt

SLIK GJØR DU

1. Bruk San Marzano tomater – disse er dyre men har fantastisk smak.
2. Hell tomatene med væsken i en bolle og kjør lett med stavmikser.
3. Sausen er for rennende, så sil den. Press tomatene gjennom silen slik at tomatkjøttet blir igjen og sausen samles i en kjele.
4. Tilsett alle råvarene i den flytende tomatsausen. Kok ned til 1/3 gjenstår – dette konsentrerer smaken og fortykkelsen sausen.
5. Sil sausen igjen. Urtene og hvitløksfeddene blir igjen i silen, men har avgitt sin smak.
6. Bland den reduserte, silte sausen med det friske tomatkjøttet. Oppbevar i kjøleskap med plastfolie eller i beholder med lokk.



Hvit Pizzasaus

En enkel og kremete hvit saus som er perfekt til pizza bianca.

INGREDIENSER DEIG

- 3 dl Crème Fraîche
- 2 fedd revet hvitløk
- 1 ss oregano
- 2 ts olivenolje

SLIK GJØR DU

1. Bland Crème Fraîche med revet hvitløk, oregano og olivenolje.
2. Rør godt sammen og smak til. Fordel jevnt utover pizzabunnen før du legger på topping.



Pinsa Romana med Polish

Opprinnelig pizza fra Roma. En lett og luftig deig med en unik blanding av mel.

INGREDIENSER DEIG

- 510 gram mel
- 50 gram rismel
- 40 gram spelt
- 2,5 gram gjær
- 480 gram iskaldt vann
- 12 gram salt
- 12 gram olivenolje

SAUS

Bruk den napolitanske pizzasausen (se oppskrift 4).

SLIK GJØR DU

1. Bland alle tørre ingredienser. Tilsett iskaldt vann, salt og olivenolje. Elt sammen til en deig.
2. Heves i 1 dag.
3. Del opp i ca 4 stk på 260 gram og hev 1 dag til.
4. La hvile ut i 2–3 timer før baking.
5. Press ned med fingrene og lag avlang
6. Bak ut i semulegryn på steinplate.



Napolitansk Pizza med Polish

Luftig og sprø skorpe med polish-teknikk for ekstra smak og tekstur. Gir ca. 5 pizzaer.

POOLISH (LAGES 16–24 TIMER FØR)

- 150 gram Pizzamel (tipo 00)
- 150 gram romtemperert vann
- 5 gram tørrgjær
- 5 gram honning

PIZZADEIG

- 375 gram kaldt vann
- 20 gram salt
- 625 gram Pizzamel (tipo 00)
- 1 stk Polish (se over)
- Litt olivenolje til smøring

SLIK GJØR DU

1. Start med poolishen dagen før. Bland de fire ingrediensene og la gjæringen stå i 16–24 timer før bruk.
2. Målt presisjon med vekt og gram sikrer beste resultat. Deigen skal være løs og klissete i starten.
3. Mål kaldt vann og salt i en bolle, rør til saltet løser seg. Tilsett poolishen og bland godt.
4. Elt sammen til klissete deig, la hvile dekket i ca 15 minutter.
5. Elt deigen grundig i 10–15 minutter til den blir glatt og fin. Smør med olivenolje, la heve i 2 timer. Del i ca 260 gram biter (gir 5 pizzabunner). La heve igjen 2–4 timer ved romtemperatur.
6. Lag pizzasaus med San Marzano tomater, salt og italienske smaker.
7. Forvarm pizzastein på maksimal temperatur i 45 minutter. Bruk semulemel når du former pizzaen. Topp med fersk mozzarella og parmesan, bak til ønskelig resultat.

