

Succé för Ta med Italien hem!

Nu kan Ni köpa vår Gourmetpizza kasse fylld med allt Ni behöver för att göra Era godaste pizzor. Blir två stora pizzor
Härlig smak med äkta Buffel Burrata , 30 mån Parmigiano och Apotekarns Pestodressing.

I kassen finns: Pizzamjöl Napoletana Tipo 00, Parmigiano Reggiano 30 mån, Buffel Burrata, 100g Parmaskinka 18 mån, Pestodressing, 1 burk San Marzano DOP hela tomater + Recept. Det enda Ni behöver är jäst, ev olivolja och valfria kryddor.

Erbjudande 300:-

Vi lovar en trevlig matlagning och en fantastisk smakupplevelse! Bon Appetit!

Beställ gärna innan!



APOTEKARNS GOURMETPIZZA LA CAPRESE

TVÅ STORA PIZZOR

Ingredienser:

PIZZADEG

25g jäst
2 dl ljummet vatten
2 msk Extra Fin Olivolja
1 stor nypa salt
5 dl La Napoletana Tipo 00 Pizzamjöl

PIZZATOPPING

Parmigiano Reggiano 30 mån
Burrata Di Bufala
Parmaskinka
Pestodressing alla Genovese
Ruccola

PIZZASÅS

1 Burk hela skalade San Marzano DOP Tomater samt 1-2 dl vatten
1 krm vit- eller svartpeppar
2 krm salt
2 msk olivolja (valfritt)
2 msk tomatpuré (valfritt)
2 krm chiliflakes eller 4 droppar tabasco (valfritt)
1/2 tsk oregano (valfritt)
1/2 pressad vitlök (valfritt)
2 msk hackad färsk basilika (valfritt)

Gör såsen så här:

Blanda hela skalade eller krossade tomater i en kastrull och tillsätt någon msk olivolja, salt och peppar. Småkoka i minst 15 minuter så att den reducerar och tappar lite vätska samt blir tjockare. Använd en tjockbottnad kastrull. Rör då och då. Mixa en stavmixer eller mosa tomaterna med en gaffel eller slev till en sås.

Pizzasåsen får gärna stå och puttra på låg värme en längre tid - kanske upp mot en timme så att den reduceras ned, blir smakrik och fastare i konsistensen. Men då får du passa den och späda med lite vatten då och då så den inte kokar torrt eller bränns.

Om du vill kan du även smaksätta såsen (i början) med chiliflakes eller tabasco, torkad oregano, pressad vitlök och färsk basilika. Det är dock valfritt och en smaksak.

Innan du använder såsen på pizzan så smaka av den med salt och svartpeppar. En halv tsk vinäger för syra och en nypa socker för sötma kan också ge såsen ett lyft. Anledningen är att en del tomater är syrligare och en del är mer mogna och sötare.

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader.

Lös upp jästen i vattnet. Tillsätt olivolja och salt. Arbeta in mjölet och knåda till en smidig deg.

Låt jäsa 1 timme under handduk i rumstemperatur. Kavla ut degen till pizzor i önskad storlek.

Lägg på tomatsås och grädda i ugn på 225 grader ca 10 minuter, tills pizzakanten fått fina mörka gräddade fläckar- så kallade leopardfläckar.

Garnera med Buffelmozzarella, Parmaskinka, Ruccola, Parmesanost och Pestodressing.

BON APETIT!

