

AKTUELLT: &lt; &gt; COCKTAIL CLUB - HÖSTNYHET FRÅN SUNDQVIS

[BOXVINER](#)   [FLASKVINER](#)   [TIDNINGEN BOXTOPPEN](#)[Hem](#) / [Hemlagad pizza med salami, mangold, lök & champinjoner till charmant italiensk ekonyhet!](#)

## Hemlagad pizza med salami, mangold, lök & champinjoner charmant italiensk ekonyhet!

oktober 10, 2023

Hemlagad pizza: Vi älskar att laga pizza hemma! Alla kan vara med och förbereda och man når rätt resultat utan dyra investeringar i form av pizzaugn även om ett pizzastål inte ska underskattas. Här gräddat vår pizza och toppat med hemsvängd tomatsås och favorittillbehör i form av tunn salami brödlöksringar, champinjoner och säsongens mangoldblad. Till det en ekologisk nyhet i pappförpackning som [matchar pizzan](#) perfekt; den charmant rustika Rio Maggio från vinregionen Marche.





*Hemlagad pizza*

### **Hemlagad pizza: Så här gör du - recept för två pizzor**

Hemligheten i en bra pizza sitter i detaljerna. Som en bra deg, en tomatsås med såväl syra som sötma, topp såklart mozzarella. Och hög värme!

#### **Deg**

- 1 pkt jäst
- 6 dl mjöl, mixa durum (tipo-00) och manitoba cream
- 2,5 dl vatten
- Salt, olivolja

#### **Tomatsås**

- 1 burk konserverade tomater av bättre klass, gärna San Marzano

En skvätt vin (det du kommer dricka)

Olivolja

Bladpersilja

1 tsk socker

Salt, svartpeppar

### **Toppning**

Tunt hyvlad salami, vi valde brianza för dess köttiga smak

Rödlök i tunna skivor

Champinjoner i tunna skivor

Ett par mindre mangoldblad

Bladpersilja

Mozzarella, 250 gram

### **Gör så här**

Börja med att sätta degen. Ett bra mjöl är a och o och vi väljer tipo-00 utblandat med manitoba cream. Ta näst helt paket jäst när du blandar ut med fingervarmt vatten, salt och två-tre matskedar olivolja för då får degen och jäser snabbare. Har du gott om tid så drar du ner på jästmängden. Rör i mjölet och tillsätt eventuellt mer vatten om behövs. Låt vila med handduk över.

Börja göra tomatsåsen. Koka upp tomatburken med olivolja, salt, socker, peppar och riv ner en näve färsk peppar. Blanda i en skvätt vin och låt puttra samman under cirka 20–25 minuter under lock. Reducera in något sista tiden ut och låt tjockna. När du har en tomatsås som inte är rinnig.

Sätt ugnen på max temperatur.

Toppningen kräver lite förberedelse för att du inte ska råka ut för en degig pizza. Låt mozzarella rinna av och skiva upp den i slantar som du lägger på hushållspapper. Vänd slantarna så bägge sidor förlorar vätska. Skiv champinjon bryt ut till ringar. Champinjon och salami ska likaså vara tunna. Sätt ugnen på högsta effekt. Börja knåda ut pizzabotten när du ser att degen lyft. De brukar vara redo efter cirka en timmes jäsning. Självklart kan du frysa detta i förväg och låta jäsa långsamt också. Mjöla arbetsytan och jobba ut pizzan med händerna, kavla inte. Spara en något tjockare kant på pizzorna. Lägg på mjölad plåt och tomatsås. Lägg på mozzarella och toppa med salami, lök, svamp och mangoldblad. Ställ överst i ugnen och använd varmluftsfunktionen. Vi har använt en pizzastålplåt. Är du orolig för att din pizza ska bli degig så är tipset att grädda pizzabotten med tomatsås två-tre minuter och sedan ta ut och toppa med resten och grädda vidare. Handlar om att inte sänka temperaturen i degen. När du har fin yta så ta ut pizzorna och låt svalna något innan servering. Strö över persilja. Dela den första pizzan medan den andra åker in i ugnen.





## Vinet

### Rio Maggio, Marche, Italien

Nr. **13074**, 750 ml, 14%, 89 kr, Restsocker mindre än 0,3 g/100 ml, 4 av 5 Boxtoppen-poäng

Här bjuds vi en blend på de två mest odlade blå druvsorterna i Italien; montepulciano och sangiovese där de förstnämnda dominerar vinet. Blomörtiga anslag, körsbär och köttiga plommon möter i doften tillsammans kryddig anstrykning från faten. Det är ungt, livligt och precis så där robust inbjudande som man vill ha det för autentiska känslan. Smaken drar mot det fylligare utan att vara det, den röda bärfruktigheten är juicy men båda två druvornas rätt påtagliga strävhet med ett visst stänk av körsbärskärv skalstramhet. Det örtiga från doften i smakprofilen och följer med i det ungdomligt torra och friskt bäriga avslutet. Rio Maggio är inte bara ett klipp, det är ett gott sådant dessutom med mycket ursprungskänsla!

### Matchningen

Vi dricker vårt röda lätt kylt och upphållt i karaff för än mer passande möte med pizzan. Vinets robusta karaktär precis den känslan vi vill få fram till maten och det finner omedelbart sin samhörighet med pizzasåsens torra fetta osten och sältan från salamin. Urgott!

Vinet finner du på Systembolaget [HÄR](#)

---

#### Tidigare artiklar

**Meinklang Kontext 2021 - en seriös burk**

**Nytt på Systembolaget: RockOil - "laker" med nostalgiska 60-tal**

---

## LIKANDE ARTIKLAR



## Kontakta Boxtoppen

- Maila oss på [info\(at\)boxtoppen.se](mailto:info(at)boxtoppen.se)

- Annonsering: [christoffer\(at\)boxtoppen.se](mailto:christoffer(at)boxtoppen.se)

- Webbmaster: Tecken 1 AB

Copyright 2014-2023.

## POPULÄR LÄSNING JUST NU

1

### Cocktail Club – Höst från Sundqvist

november 1, 2023

2

### Les Sentinelles – vit Bourgogne på box s en lyxig känsla

oktober 31, 2023

3

### Boxtoppen provar I Carribbean – en sven kryddad rom

mars 13, 2019

@2019 - All Right Reserved. Designed and Developed

## LÄS OCKSÅ