

# Pizza med røget laks, ricotta, frisk basilikum og salte mandler

## Ingredienser

### Pizzadej (2-4 pizzaer)

- Surdej (en klump surdej på størrelse med en halv knytnæve, (kan undværes))
- 1.5 dl vand (koldt vand)
- 10 g gær
- 1 tsk sukker
- 200 g mel (mel, (gerne typo 00, den klassiske pizza-/pastamel fra Italien))
- 100 g mel (semola, (grovvalset durummel - hvis du ikke kan skaffe det, så erstat med 00-mel))
- 1 spsk olivenolie
- 1.5 spsk salt

### En god, frisk tomatsovs

- 0.5 stk rødløg
- 1 fed hvidløg
- 1 stk tomat (frisk tomat)
- 1 ds flået tomat (flåede tomater)
- basilikum (frisk basilikum med stængler, (man kan bruge den tørrede version, men smagen er derefter))
- Timian (tørret timian - eller oregano)
- 20 g tomatpure
- 1 spsk olivenolie
- Salt
- Peber

### Pizza med røget laks, ricotta, frisk basilikum og salte mandler

- 1 stk pizzadej (pizzadej, (ca. 175 g))
- 1 dl tomatsovs
- 75 g mozzarella (frisk mozzarella)
- 40 g ricotta (ricotta - eller hytteost)
- 50 g laks (røget laks)
- basilikum (frisk basilikum)
- dl mandel (salte mandler)
- 1 stk citron
- 1.5 dl rucola

# Tilberedning

## De tre grundprincipper for at lave en god pizza:

1. Lav noget ordentligt brød som udgør bunden.
2. Lav en tomatsovs der rent faktisk smager af tomat.
3. Brug aldrig strimlet møg-ost. Brug frisk mozzarella. Det er ok at bruge den billigste fra køledisken, bare det er frisk mozzarella i vand.

## Pizzadej:

(Surdej: 1 dl vand, 5 g gær, 1 nip sukker. 00 mel æltes i, indtil dejen er fast. Røres sammen og sættes på køl natten over).

Bland vand, gær, (surdej) og sukker sammen. Sukkeret giver gæren og surdejen noget at leve af. Når det er opløst tilsættes halvdelen af melet. Dette røres ud, til der ikke er flere klumper.

Tilsæt salt og olie, rør lidt, tilsæt derpå resten af melet over to omgange (føles dejen for våd, så spæd op med 00-mel). Og ælt så på livet løs. Dejen skal aktiveres, og det handler om manpower (eller girlpower). Efter 10-15 minutter skulle dejen begynde at blive glat og smidig at røre ved. Lav et snit i dejen og tjek, om den er skinnende indvendig.

Lad dejen hæve i køleskab i en times tid eller til dobbeltstørrelse (allerbedst er det at lave den dagen før, men det er ikke ultravigtigt).

Tag dejen ud og skær den ud til boller a 160 g. Ælt bollerne ved at folde ind mod det samme punkt i bollen, så den får en glat og spændstig overflade. Bollen skal rette sig.

Obs: Når du laver fuldkornsdej så husk, at tommelfingerreglen er, at der aldrig må være mere end 50% fuldkornsmel i dejen. Ellers bliver det noget hårdt og kedeligt noget. Hæveevnen og sammenhængskraften er i basismelet, altså 00-mel og semola.

## En god, frisk tomatsovs:

Alt sammen blandes i en skål og blendes med en stavblender eller lignende.

Olien er til for at legere tomatsovsen, så den ikke så let trænger ned i bunden under bagningen (hvis man bruger tørrede krydderier, så kom dem i, efter man har blendet alt det andet, ellers bliver tomatsovsen nemt kedelig og grå). Smag til med salt og peber.

(Har man tomatsovs til overs når man er færdig med sin pizzabagning så gem resterne til dagen efter, det gælder også, hvis man nu skulle have lidt dej tilovers. Bag boller af dagen og varm tomatsovsen om med lidt fløde og evt. lidt vand samt chili. Så har du dejlig tomatsuppe og hjemmebagte boller).

## Pizza med røget laks, ricotta, frisk basilikum og salte mandler:

Rul bunden ud (30 cm i diameter) og fordel en god skefuld tomatsovs på bunden. Husk at lade en halv cm være fri hele vejen langs kanten, så man får en god skorpe.

Pluk en halv mozzarella og fordel jævnt over bunden, lav små toppe hist og her af ricottaen. Dryp med lidt olivenolie.



Bages på opvarmet bagesten ved 300 grader i fire minutter, til skorpen er gylden og bunden sprød. Eller så varm, ovnen nu kan blive. Helst på indstillingen oven- og undervarme (varmluft er ok, men giver ikke helt den bedste effekt.)

Har man ikke en ovn der kan gå til 300 grader så indstil den så tæt på du kan komme. Det normale vil være 275 grader, men bagetiden er så naturligvis lidt længere. Har du ikke en bagesten så prøv at forbage bunde uden fyld på 1-2 min og læg så dit fyld på. Så skulle du stadig få en rigtig lækker sprød pizza.

Når pizzaen er sprød og gylden så tages den ud og anrettes med skiver af røget laks, groft hakkede salte mandler, lidt rucola og masser af frisk basilikum samt et stenk citronsaft, salt og peber.