2541

Lag PIZZA

Over 60 oppskrifter!

VELKJENTE KLASSIKERE & NYE TRENDER

SMAKER FRA HELE VERDEN

Pizzaproffenes

HEMMELIGE TRIKS

PERFEKT RESULTAT

Ovner, steiner, deiger, fyll, krydder og urter... og mye mer

bc | 2967 | 029
FAKTA

Lag PIZZA

SHUTTERSTOCK

terassi media oy

UTGITT AV
Terassi Media Oy, 2323363-2
PL 19, 02271 Espoo

PRODUKSJON
Tekster:
Noora Väänänen, Petra Väänänen
og Noora Myllärniemi
Layout: Maria Holma
Terassi Medias innholdsproduksjon

ANNONSESALG UTGIVER
Elias Alava +358 45 317 8039

COVERFOTO
Shutterstock
ILLUSTRASJONER
Shutterstock

KONTAKT:
fornavn.etternavn@terassimedia.fi

Utgiver har ikke ansvar for økonomiske skader som skyldes trykkfeil eller andre feil i mat- bygnings- eller øvrige inskruksjoner.

ORAGE

Lag Pizza
Norsk utgave 2025 © Orage AS
ISBN: 978-82-8447-659-9

Redaksjon
Redaktør: Inger Marit Hansen
Oversettelse: Helene Limås
Grafisk produksjon: Lise Aasrum

Utgitt av
Orage AS
Jarlsøveien 50
3124 Tønsberg, Norge
+47 47 46 60 00
post@orage.no
www.orage.no

Salgsansvarlig
Øystein Berg
+47 909 61 959
berg@orage.no

Trykk
Trykket hos Ålgård offset, Artko AS

Alle Orages produkter trykkes ved svanemerkede trykkerier.

© Terassi Media Oy
Lag Pizza og alt innhold eies av Terassi Media Oy, Finland 2025.
Brukes under lisens. Alle rettigheter er reservert.

SHUTTERSTOCK

Innhold

ALT OM PIZZA

08 Kort om pizzaens historie

10 Pizza fra hele verden

12 Pizzatrender blant hjemmekokker

PIZZAMESTERENS ABC

14 Pizzaens anatomi

16 Deigen er pizzaens grunnmur

18 Tre forskjellige deiger

20 Pizzasaus

22 Idéer til pizzatopping

24 Velg riktig pizzaost

26 Krydder & urter

30 Slik lager du pizza

32 Slik velger du pizzaovn

34 Topp 7 redskaper når du skal lage pizza

36 Servering og oppbevaring

38 Pizzaens verden med Jari Ontronen

40 10 grunnregler

TIPS

Hemmeligheten bak en perfekt pizza ligger i nøye utvalgte råvarer og en deig som behandles med kjærlighet!

OPPSKRIFTER

42 En klassiker er en klassiker av en grunn

52 Hvite pizzaer

58 En verden av smak

64 Pan pizza

68 Raskt og enkelt

74 Søt pizza

78 Slik kombinerer du pizza og drikke

80 Flere herlige pizzaoppskrifter

Bare fantasin setter grenser for pizzaen din!

Med pizzamesternes oppskrifter og tipsene du finner i dette bokasinet, kan du lage lekre pizzaer både inne og ute. Her får du nesten hundre oppskrifter - og ved å kombinere forskjellige deiger, sauser, toppinger og krydder, får du utallige variasjoner. Det er bare fantasien som setter grenser! Dessuten inneholder bokasinet tips om smarte redskaper som pizzaovner og annet verktøy, samt tips til hvordan du kan lage pizza på gourmetnivå. i hjemmeovn eller på grillen.

Det er morsomst å bake pizza når man gjør det sammen – alle kan være med og elte deigen og velge sin egen favorittopping!

FORORD

Vi lager pizza hver sommer, og det har blitt en tradisjon blant familie og venner. Vi vil ha pizza av god kvalitet, så vi begynner med deigen dagen før, slik at den får tid til å hvile og bli helt perfekt. Vi elter deigen for hånd, for det er svært beroligende. Be hjem venner og familie. Det er koselig å bake pizza sammen. Én former deigen, en annen legger på toppingen, og en tredje passer ovnen. Duften av fersk pizza er et av disse øyeblikkene som skaper herlige matminner med pizzasmak. Dette bokasinet er tilegnet alle pizzaelskere, uansett om du er nybegynner eller en erfaren pizzabaker. Bla om og gjør dagen enda bedre med en god pizza!

Hilsen kokketvillingene
Noora og Petra Väänänen

TAKK!

Vi har brukt Heirols kjøkkenredskaper av god kvalitet til fotograferingen av dette bokasinet. Vi vil også takke Pouttu Oy for levering av topping til pizzaene.

Forfatterne

Tvillingene Noora og Petra, som sammen utgjør Foodbytwins, har en felles lidenskap for matlaging og deler gjerne sine lekre oppskrifter og smarte kjøkkentips. De to entusiastiske kokkene har bygget opp et samfunn og et varemerke som speiler deres egen forkjærlighet for matlaging og kreativitet. De reiser gjerne for å hente inspirasjon fra forskjellige matkulturer over hele verden. For dem er matlaging noe som skal være avslappet, lekent og sosialt – noe av det beste med mat er nettopp det at det er gøy å lage og spise den sammen.

Noora Väänänen er ivrig hjemmekokk og matfotograf. "For meg er matlaging en uttrykksmåte. Jeg er opptatt av å bruke sesongens råvarer av beste kvalitet og plukker gjerne sopp og bær ute i naturen. Jeg elsker å skape og fotografere oppskrifter som inspirerer alle typer kokker til å prøve noe nytt og godt!"

Petra Väänänen vant MasterChef Finland i 2022 og er en allsidig matproff. Petra tok fagbrev som kokk våren 2023 (Perho Yrkesinstitut) og har siden studert videre ved Culinary Arts & Design ved universitetet i Bangkok. Hun har også gått i lære ved en av verdens beste restauranter med tre Michelin-stjerner. ”Nysgjerrighet, kreativitet og kjærlighet til det jeg gjør veileder meg i alle prosjektene mine.”

Instagram: @foodbytwins
TikTok: @foodbytwins
www.twinsmedia.fi
www.foodbytwins.com

SHUTTERSTOCK

Alt om PIZZA

Finnes det noen bedre måte å omgås med familie og venner på, enn over en herlig pizza? Pizzabaking er morsomt og enkelt for hele familien!

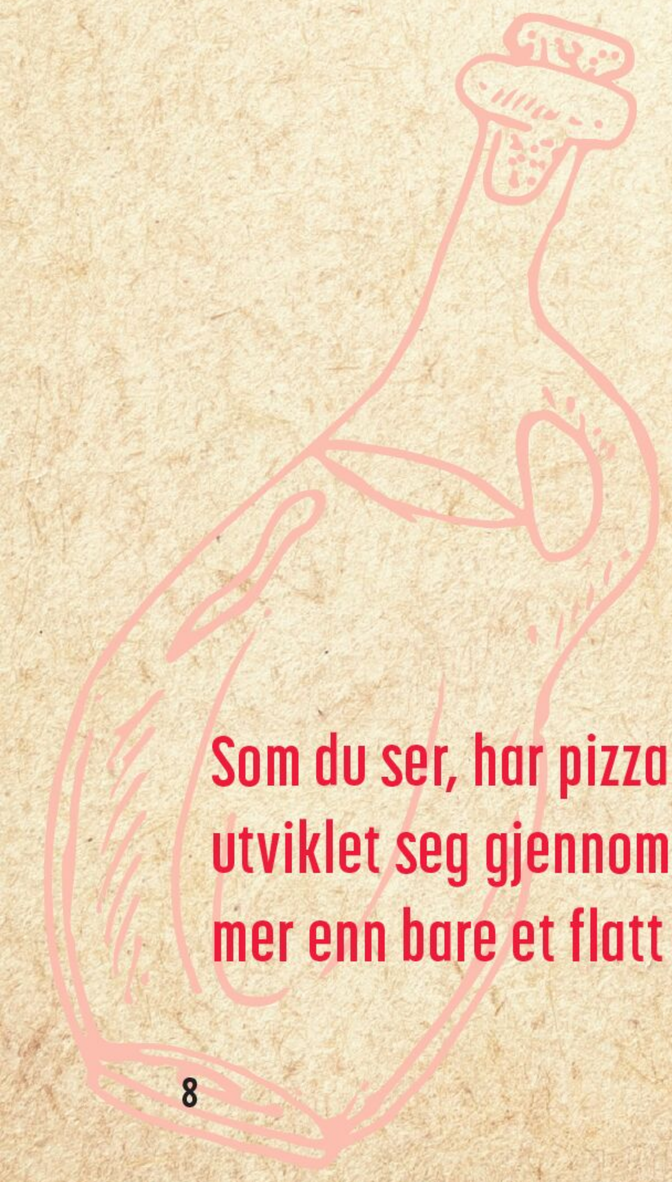
Kort om pizzaens historie

Det er spennende og morsomt å utforske pizzaens historie – for den avslører hvor mange forskjellige kulturer som har påvirket utviklingen av denne populære matretten. Pizzaens historie tar oss langt tilbake i tid, til da man spiste ulike varianter av flate brød med ulikt fyll forskjellige steder i verden. Bli med på en spennende reise i pizzahistorien!

1

Sardinsk pre-pizza for 7000 år siden

Arkeologer på Sardinia har funnet bevis for at det ble bakt flate brød allerede for 7000 år siden. Kanskje dette uralderbrødet var pizzaens forgjenger?



2

Faraoens bursdagsfeiring i det gamle Egypt

I det gamle Egypt feiret man faraoens fødelsedag ved å spise tynt brød med urter. Kan dette ha vært den første "pizzaen"?

3

De greske krigernes hurtigmat

Under felttogene pleide greske soldater å spise flate paier som de kalte maza, som de toppet med urter og annen topping. Det minner ganske mye om pizza, ikke sant?

4

Romerske og etruskiske flate delikatesser

Etruskerne og romerne bakte mange forskjellige flate brød, blant annet placenta og galette, som liknet pizza.

Som du ser, har pizza alltid vært en variert og internasjonal delikatesse som har utviklet seg gjennom tusenvis av år og under påvirkning av ulike kulturer. Pizza er mye mer enn bare et flatt brød med topping – det er et verdensomspennende fenomen!

SHUTTERSTOCK

VISSTE DU?

Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) er en ideell forening som ble grunnlagt i Napoli i 1984, men som har røtter helt tilbake til 1734. Foreningens formål er å beskytte å fremme ekte tradisjonell napolitansk pizza.

5 6 7 8 9

Ordet pizza

Det eksisterer mange teorier om opphavet til ordet "pizza". Det kan stamme fra det greske ordet pitta, det latinske ordet pix (å klype) eller det germanske langobardiske ordet bizzo/pizzo.

Napolis internasjonale smaksbombe.

På 1500-tallet var Napoli et internasjonalt sted der spanske og franske influensere samlet seg. Dette beriket statens matkultur og påvirket pizzaens utvikling.

Den første moderne pizzaen

Associazione Verace Pizza Napoletana anser pizza marinara, en pizza toppet kun med tomat, for å være den første moderne pizzaen. Enkelte mener at den moderne pizzaen oppsto i 1889, da pizzabakeren Raffaele Esposito bakte "Pizza Margherita" til den italienske dronningen Margherita av Savoy.

Mozzarellaens og tomatens sene ankomst

Mozzarella kom till Italia i middelalderen, men tomaten kom fra Sør-Amerika først på 1500-talet. I begynnelsen ble det sagt at tomaten var giftig, men de modige sør-italienerne oppdaget snart hvor god den var!

Søt pizza overrasker

Selv om mange mener at pizza ikke skal være søt, inkluderte matkulturens legende Pellegrino Artusi tre oppskrifter på søt pizza i sin bok fra begynnelsen av 1900-tallet. Overraskende, ikke sant?

Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) jobber for å beskytte og fremme de opprinnelige oppskriftene og bakemetodene for den klassiske pizzaen som har sine røtter i Espositos verk fra 1889.

Kilde: Pizze, Saku Tuominen, Luca Platania

SHUTTERSTOCK

Pizza fra hele verden

Den tradisjonelle italienske pizzaen har fått nye former og smaker på ulike kontinenter – spesielt i USA, der den har utviklet seg i en rekke forskjellige retninger. Bli med på en reise inn i pizzaens fascinerende verden, der vi utforsker ulike typer pizza og deres unike karakter og opphav. Eksemplene under gir et innblikk i pizzaens mangfold og de utallige variasjoner som har oppstått over hele verden.

Napolitansk pizza

For mange er napolitansk pizza den mest autentiske pizzaen. Deigen er laget av spesialmel og får heve lenge. Pizzaen har sparsomt med fyll og stekes raskt i en svært varm ovn. Mozzarellaost er en viktig del av toppingen.

Romersk pizza

Romersk pizza, eller pizza al taglio, er en pizza med tynn og sprø bunn. Den er lett å lage hjemme og skiller seg fra den napolitanske pizzaen fordi den har en sprøere bunn og ofte serveres i firkantede stykker.

Pizza Bianco

Pizza Bianco er en hvit pizza uten tomatsaus. I stedet legges forskjellige oster og olivenolje mellon bunnen og toppingen.

Pizza Fritta

Pizza Fritta er en fritert pizza som er spesielt populær i Sør-Italia. Her fylles deigen med ønsket topping, før den brettes sammen og stekes i varm olje.

New York-style pizza

New York-pizza kjøpes ofte i stykker som er store og brede. Bunnen er tynn og lett å brette, men den er fortsatt sprø.

Pizza i Detroit-stil

Detroit-style pizza er en firkantet pan pizza som har sitt opphav i Detroit. Den tykke bunnen og smakfulle toppingen gjør denne pizzaen unik. Ofte toppes pizzaens kanter med et karamellisert lag med ost, noe som gir pizzaen ekstra god smak og konsistens.

Pizza i Chicagostil

Chicago-style pizza, også kjent som pan pizza, har sitt opphav i Chicago. Den kjennetegnes av en tykk bunn og mye ost. Denne pizzaen stekes i en dyp panne, og den får derfor en spesielt saftig og fyldig konsistens.

Calzone

En calzone er en tradisjonell pizza der den ene siden av pizzabunnen brettes over den andre, før kantene klemmes sammen slik at man får en lukket lomme. Denne delikatessen kommer fra Napoli, pizzaens hjemsted. Typiske fyllvarianter er salami og skinke, og i tillegg til de tradisjonelle pizzaostene fylles calzone ofte med ricotta og pecorino.

Flammkuchen

Flammkuchen er en pizzaliknende rett som stammer fra Alsace-regionen. Den er basert på en tynn deig, og toppes tradisjonelt med ost, løk og bacon. Denne delikatessen er spesielt populær i den fransk-tyske grenseregionen.

Fugazza

Fugazza er en argentinsk pizza hvor bunnen er tykkere enn på den italienske pizzaen. Den kan minne om en focaccia, noe navnet også tilsier. Toppingen inneholder mye ost, og Fugazza minner derfor litt om amerikansk pizza.

Lahmacun

Lahmacun, ofte kalt tyrkisk pizza, er en tynnbunnet pizza, toppet med krydret kjøttdeig. Til forskjell fra tradisjonell pizza inneholder lahmacun verken ost eller tomatsaus.

Sfincione

Sfincione er en tradisjonell siciliansk pizza med tykkere focacciabunn. I tillegg til tomatsaus, inneholder toppingen ofte caciocavallo-ost, ansjos og urter. Denne pizzaen likner til en viss grad den amerikanske pan pizzaen.

Pizza al metro

Pizza al metro er en lang og smal pizza som kan skjæres i mindre biter. Denne pizzavarianten er spesielt populær på fester og tilstelninger, ettersom den er lett å dele med flere. Smakskombinasjonen på toppingen kan variera fra klassisk til moderne.

Pizzatrender blant hjemmekokker

Hverdagsluksus for alle! Uansett om du spiser vegetarisk, glutenfritt, laktosefritt eller keto kan du kose deg med pizza!

I hverdagen er ofte det enkle det beste. Ferdig bunn og topping gjør pizzabakingen så enkel at selv barna klarer det!

TIPS

Du kan lage pizzadeigen dagen før og la den kaldheve i kjøleskapet over natten.

Ta vare på pizzarestene! Med en airfryer blir gårsdagens pizza som nybakt igjen!

Tips: **Forstek pizzabunnen i en støpejernspanne på komfyren (eller i en keramisk form i ovnen). Tilsett så fyllet og sett pannen eller formen i ovnen. Sett opp varmen til makstemperatur og slå på grillelementet om mulig. Sett pannen eller formen på øverste rille, så nær grillelementet som mulig.**

TIPS

Plasser alltid pizzasteinen i en kald ovn og varm den i minst 30 minutter før du steker pizzaen. Da sikrer du at steinen blir så varm at du får en sprø bunn.

TIPS

Pizzaskorpene blir ofte til overs. Prøv å dyppe dem i ulike sauser, for eksempel pesto. Godt!

GJØR DET SUNNERE!

Tilsett for eksempel frø eller gurkemeie i pizzabunnen. Selve bunnen kan også lages av grønnsaker – blomkål, rødbeter og spinat er eksempler på råvarer som passer utmerket til dette.

Pizzasteinen er kommet for å bli! Ved hjelp av den kan selv hjemmekokken lage herlig, sprø pizza.

Tips: **Om sommeren er utegrillen et godt sted å få en herlig, røkt smak på pizzabunnen. Du kan også steke pizzaen i et ildsted, eller over åpen ild. Bruk gjerne en støpejernspanne eller pizzapanne og plasser den direkte over flammene. Dekk pannens overside med folie, slik at varmen fordeles jevnt.**

På grillen, eller i ovnen. Utendørs og innendørs. Det finnes utallige muligheter og stekemetoder.

SHUTTERSTOCK

Pizzamesterens ABC

SHUTTERSTOCK

PIZZAENS ANATOMI

– helheten avgjør

Siden Raffaele Esposito bakte historiens første pizza Margherita i 1889, har pizzaen fått en helt spesiell grunnstruktur. Alle dagens pizzavarianter bygger på fire ufravikelige grunnelementer – bunn, saus, ost og topping.

GRUNNLAGET: Bunn, tomatsaus og ost.
Hvis du skal lykkes med pizzaen, må grunnlaget være på plass før du velger topping. En skikkelig god pizza begynner med med en perfekt bunn og en smakfull tomatsaus. I tillegg til deigen og sausen, er det viktig å velge ost av god kvalitet.

BUNN: Pizzabunnen kan variere fra tynn og sprø till tykk og myk. Bunnen utgjør også pizzaskorpen.

SAUS: Består oftest av tomater, krydder og urter. Tomatsausen bres utover bunnen før fyllet legges på.

OST: Mozzarella er den mest populære osten – den smelter lett og har en herlig, trådaktig konsistens.

TOPPING: Ingrediensene som legges på pizzaen kan variere mye etter region og matkultur.

KRYDDER OG URTER: Tilsettes for å gi ekstra smak eller friskhet. Vanlige varianter er oregano, basilikum, chiliflakes og hvitløk.

OLJER OG SAUSER: Noen pizzaer smaker ekstra godt med olivenolje, balsamicoeddik eller ulike sauser, som hvitløksolje eller pesto.

SHUTTERSTOCK

Hemmeligheten bak en skikkelig god pizza er råvarer av høy kvalitet!

Pizza er en av verdens mest populære matretter – men hva er det egentlig som gjør den så god? Hemmeligheten er å bruke skikkelig gode råvarer. Hver del - uansett om vi snakker deig, saus eller fyll, påvirker sluttresultatet. På de neste sidene skal vi ta en nærmere titt på hvordan mel gjær, mozzarella, tomater, urter, olje og andre ingredienser påvirker pizzaen – og hvordan du velger de beste ingrediensene, uansett om du lager pizza hjemme eller profesjonelt.

- Kvalitetsmel
  (for eksempel Tipo 0 eller 00, eller spelt)
- Fersk gjær eller tørrgjær
- Fersk mozzarella, helst bøffel
- Hele, skrelte tomater på boks
- Friske urter (for eksempel basilikum og oregano)
- Ekstra virgin olivenolje av god kvalitet
- Fint havsalt
- Enkle kvalitetsråvarer til topping (for eksempel skinke, ost, oliven)

DEIGEN
er pizzaens grunnmur

Deigen – eller impasto – er utgangspunktet for alt. Det å jobbe med deigen er som å reise til kjemiens verden, der hver ingrediens er viktig, og hvert gram utgjør en forskjell. På de neste sidene går vi gjennom deigens fire hovedpunkter: gjær, mel, elting og heving.

MEL

Deigen er pizzaens sjel – og en god deig begynner med godt mel. I Italia bruker de fleste pizzeriaer hvetemel av durumvete, av typen "00", som er en av de fineste melsortene av høyest kvalitet. I Finland finner man tilsvarende mel i spesialbutikker, eller fra små produsenter. Proteininnholdet er en viktig faktor for melkvaliteten – i pizzamel bør det ligge på 12–13 prosent. Ulike melsorter oppfører seg forskjellig i deigen, så det lønner seg å prøve seg fram for å finne sin favoritt.

DEIGENS HEVING OG ELASTISITET

Når deigen hever, omgjør mikroorganismene i deigen de forskjellige næringsstoffene til enklere organiske forbindelser som karbondioksid, alkoholer og syrer. Karbondioksid får deigen til å heve, mens syrer og alkoholer bidrar med smak. Det viktigste proteinet i melet er gluten, som gjør deigen smidig og elastisk når den eltes.

GJÆR

Pizzadeig må heve – og til det kan du bruke fersk gjær, tørrgjær eller surdeig. Tørrgjær er mer pålitelig og gir et jevnere resultat, men fersk gjær jobber raskere. En mindre mengde gjær gir en bedre deig, så lenge du lar den heve lenger.

ELTING

Elting bygger opp en glutenstruktur som gjør deigen mer elastisk. For et enda bedre resultat, kan du brette deigen innover flere ganger i stedet for å elte på den tradisjonelle måten.

HEVING

I Napoli hever man pizzadeigen i romtemperatur i 10–12 timer. Det gir deigen god elastisitet og en mild, lett og søt smak. I Roma lar man deigen heve i inntil 72 timer i kjøleskap. Denne metoden gir deigen en betydelig fyldigere smak og gjør den mer lettfordøyelig.

Du kan regulere hvor raskt prosessen går ved hjelp av temperatur og mengde gjær. Rask heving krever varmt vann og mye gjær, mens langsom heving skjer i svalere temperatur med mindre gjær.

PRØV DEG FRAM!

Ingen dager er like - test gjerne ulike teknikker for elting og gjærng for å oppnå det beste resultatet.

Deigen er grunnmuren i en god pizza. Langsom gjæring er viktig, ettersom det forbedrer både smak og struktur. Hvilken metode som egner seg best, avhenger av om du vil ha en myk, lett søtlig napolitansk deig, eller en syrligere og sprøere romersk deig.

SHUTTERSTOCK

10 vanlige feil - og hvordan du unngår dem

Det kan være utfordrende å lage pizza, og noen ganger går ikke alt etter planen. Det viktigste er å lære av feilen - det er slik du blir en bedre baker. Her er ti vanlige feil mange gjør når de lager pizzadeig – og hvordan du unngår dem:

FOR LØS DEIG: Hvis deigen setter seg fast på hendene og bakebordet, kan den inneholde for mye vann i forhold til mel. Tilsett mer mel ved behov og sørg for å elte deigen ordentlig.

DEIGBALLEN ER IKKE GLATT: Hvis deigen ikke er glatt før heving, kan det komme av utilstrekkelig elting, eller feil mål på ingrediensene. Kna deigen ordentlig og mål ingrediensene nøye opp.

DEIGEN HEVER IKKE I KJØLESKAPET: Det kan bety at temperaturen er for lav, eller at gjæringen ikke har kommet i gang. La deigen hvile i romtemperatur før du setter den i kjøleskapet.

DEIGEN HEVER FOR MYE: Hvis deigen ser ut til å ha hevet for mye, er det ikke noe stort problem. Løsne deigen forsiktig fra bunnen og fortsett som vanlig.

TØRRE PARTIER I DEIGEN: Tørre flekker kan gi et ujevnt resultat. Dekk til deigen med et fuktig håndkle for å forhindre uttørking.

DEIGEN ER FOR HARD: Hvis deigen er for stiv til å formes uten kjevle, bør du la den hvile i romtemperatur til den mykner.

HULL I DEIGEN: Hvis deigen får hull når du former den, kan du reparere dem ved å trykke deigen forsiktig sammen med fingrene.

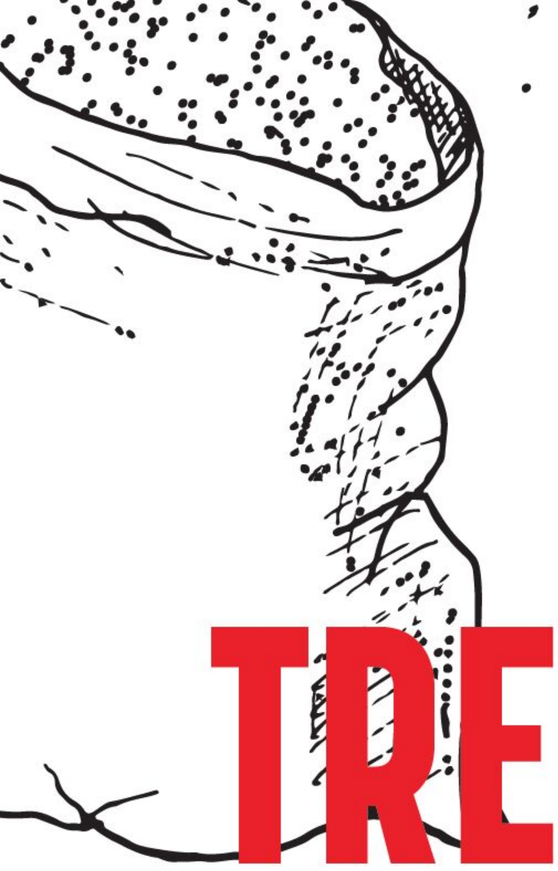
UJEVN TYNN- ELLER SURDEIGSBUNN: En helt jevn bunn er ikke alltid nødvendig, så ikke bekymre deg hvis deigen ser litt ujevn ut. Det viktigste er at den er jevnt fordelt.

KLISSETE OG DEIGETE BUNN: Dette kan komme av for lav ovnstemperatur, eller at det har blitt for mye deig. Sørg for å steke pizzaen i varm nok ovn.

HARD OG TØRR BUNN: En hard og tørr bunn kan komme av at pizzaen er stekt for lenge, eller på feil temperatur. Juster ovnstemperatur og steketid.

Og husk – det er feilene man lærer av. Ikke gi opp, og fortsett bare å eksperimentere!

SHUTTERSTOCK



TRE ULIKE DEIGER

Hurtigdeig (kort heving, ca. 1 time).
Dagsdeig (middels lang heving, 10–12 timer)
Langsom deig (lang kaldheving, 48–96 timer)

Ulike pizzatyper (for eksempel taglio, napoletana og romana) har ofte litt ulike deigtyper. Følgende grunnoppskrifter kan brukes til flere pizzavarianter, men mengden deig, tykkelsen og hvordan den håndteres, varierer avhengig av hvilket sluttresultat du ønsker.

HURTIGDEIG

(kort heving, ca. 1 time)

Denne deigen egner seg når det skal gå raskt, og den inneholder mye gjær for å kunne heve på kort tid. Perfekt når du vil ha pizzaen raskt på bordet.

500 g hvetemel (helst tipo 00-mel)
3 dl fingervarmt vann
10 g tørrgjær (eller 25 g fersk gjær)
10 g fint havsalt
10 g olivenolje (drøyt 1 ss)

1. Bruker du tørrgjær, blandes den med melet. Bruker du fersk gjær, løses den opp i det fingervarme vannet.
2. Bland vann og mel, elt for hånd eller i maskin i ca. 10 minutter.
3. Tilsett salt og olivenolje. Fortsett å elte til deigen er smidig og elastisk.
4. La deigen heve i ca. en time under et fuktig kjøkkenhåndkle.
5. Del deigen i boller og form dem etter eget ønske. Ha på fyll og stek pizzaene.

DAGSDEIG

(middels lang heving, 10–12 timer)

Denne tradisjonelle napolitanske hevingsmetoden krever litt mer tid, men resultatet er vel verdt å vente på. Deigen hever i romtemperatur i løpet av dagen og passer til alle typer pizza.

500 g hvetemel (helst tipo 00-mel)
3 dl kaldt vann
5 g fersk gjær eller 1 g tørrgjær (ca. ½ ts)
10 g fint havsalt
10 g olivenolje (drøyt 1 ss)

1. Hold av en liten mengde vann (ca. en tiendedel) og løs opp saltet i det.
2. Løs opp gjæren i resten av vannet og tilsett melet.
3. Elt på lav hastighet i ca. 10 minutter. Tilsett saltvannet og fortsett å elte.
4. Tilsett olivenoljen og elt videre til deigen er smidig og jevn.
5. Dekk deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle og la heve i romtemperatur i 4–6 timer.
6. Form deigen til boller og la dem heve i ytterligere 2 timer.

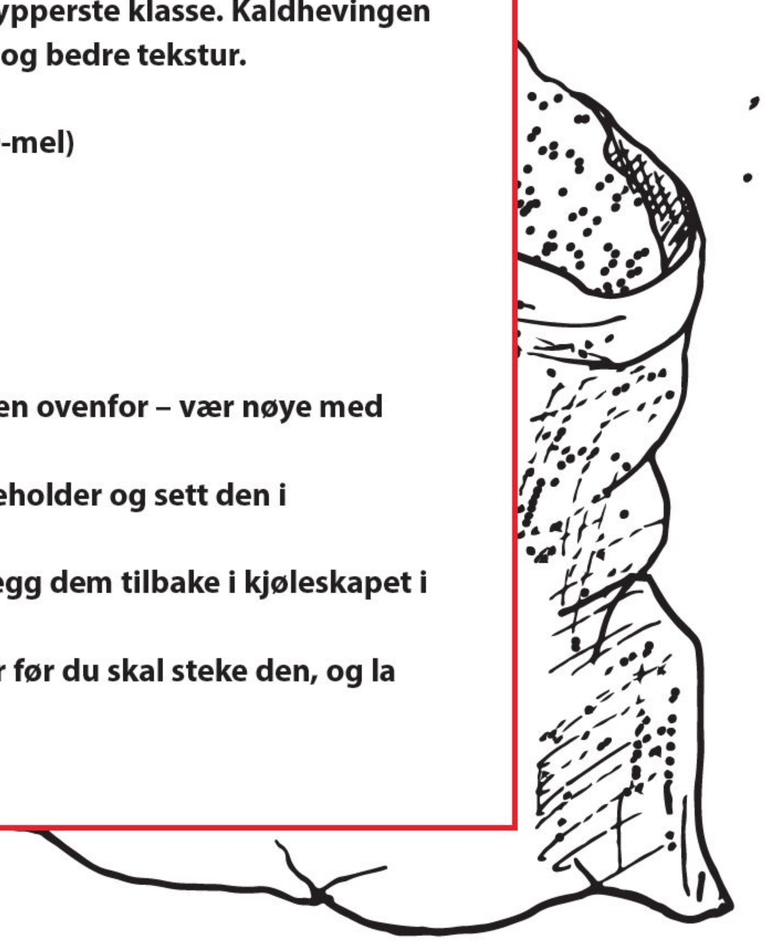
LANGSOM DEIG

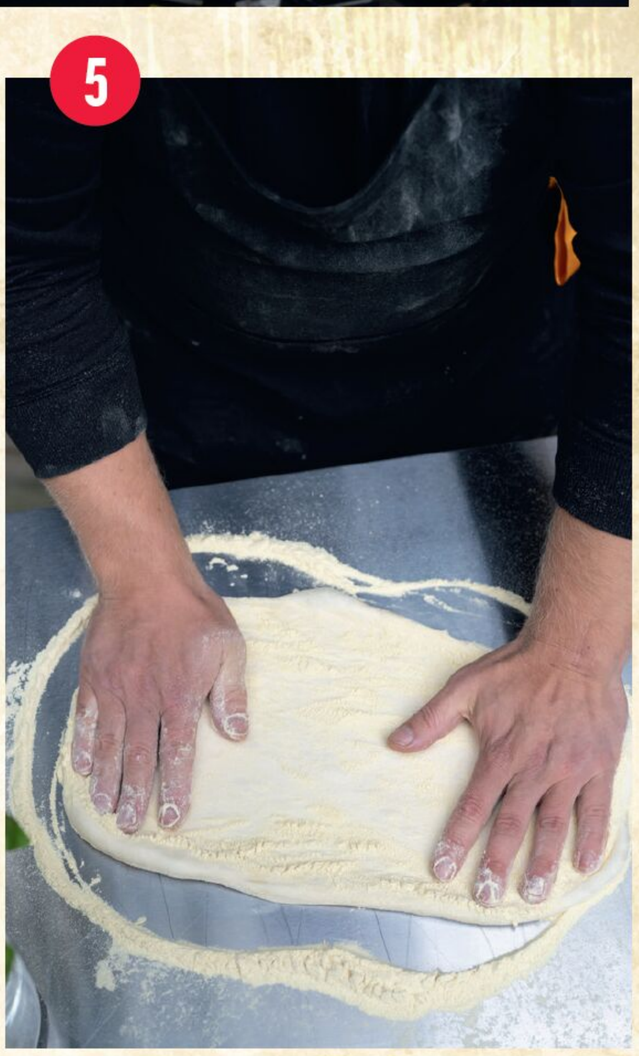
(lang kaldheving, 48–96 timer)

Denne metoden gir pizza av ypperste klasse. Kaldhevingen gir deigen en fyldigere smak og bedre tekstur.

500 g hvetemel (helst tipo 00-mel)
3 ½ dl kaldt vann
1 g tørrgjær
10 g fint havsalt
10 g olivenolje (drøyt 1 ss)

1. Lag deigen etter oppskriften ovenfor – vær nøye med eltingstiden.
2. Legg deigen i en lufttett beholder og sett den i kjøleskapet i ca. et døgn.
3. Form deigen til boller og legg dem tilbake i kjøleskapet i ytterligere 1–2 døgn.
4. Ta fram deigen et par timer før du skal steke den, og la den få romtemperatur.





Slik håndterer og former du pizzabunn

EN GOD PIZZADEIG TÅLER Å BLI HÅNDTERT. Glutenstrukturen i deigen gjør at bunnen kan formes til ønsket størrelse og fasong. Når du skal begynne å jobbe med deigen, bør du først mele arbeidsflaten godt. Strø også godt med mel over selve deigklumpen – helst durum- eller semolinamel.

Begynn med å trykke ut deigen med fingertuppene, fra midten og ut mot kantene. Når håndflatene får plass i midten, kan du begynne å strekke deigen forsiktig ved å dra den i motsatte retninger på arbeidsflaten. Den aller ytterste kanten bør forbli urørt under hele prosessen. Hvis du trykker ut luften her, kommer ikke kantene til å heve skikkelig i ovnen.

Avslutt med å løfte deigen fra arbeidsflaten og legge den over oversiden av hendene dine. Strekk deigen forsiktig ut fra midten mot kanten noen ganger – da ristes også overflødig mel bort fra undersiden av deigen.

MUSTANG

SHUTTERSTOCK

PIZZASAUS

– Hemmeligheten bak en skikkelig god tomatsaus

Lager du din egen gode tomatsaus til pizzaen? Kjøper du den ferdig i butikken, eller foretrekker du kanskje pizza helt uten saus? Uansett hva du velger – her viser vi deg hvordan du kan lage en skikkelig god pizzasaus.

PIZZASAUS: KLASSISK TOMATSAUS ELLER NOE NYTT?

Tradisjonell italiensk pizza lages ved å fordele tomatsausen utover pizzabunnen før man legger på fyllet, og for mange av oss er tomatsausen den trygge og velkjente måten å spise pizza på. Men det går også veldig fint å spise pizza uten tomatsaus – da kaller vi det pizza bianco, altså hvit pizza.

Tomatsausen er en viktig del av pizzaens smak – derfor er det avgjørende å bruke en ferdigsaus av høy kvalitet, eller en god hjemmelaget variant.

FERDIG TOMATSAUS TIL PIZZA – RASKT OG GODT

Den raskeste måten å lage pizza på, er å bruke en ferdig pizzasaus. Sauser av høy kvalitet basert på gode råvarer garanterer god smak. Hvis du liker sterk pizza, kan du velge en sterkere variant. Ferdigsaus basert på råvarer av høy kvalitet er et utmerket valg, selv for pizzafantaster som ønsker en genuin italiensk smak.

MODIFISERING AV FERDIGSAUS

Om du vil bruke litt mer tid på pizzaen, kan du smaksette den ferdige sausen med ditt eget krydder. For eksempel kan du tilsette chili for ekstra kick hvis du er glad i sterk mat. Ferske urter, som for eksempel basilikum, gir sausen mer fylde. Du kan også justere mengden salt og pepper etter eget ønske.

LAG TOMATSAUSEN SELV

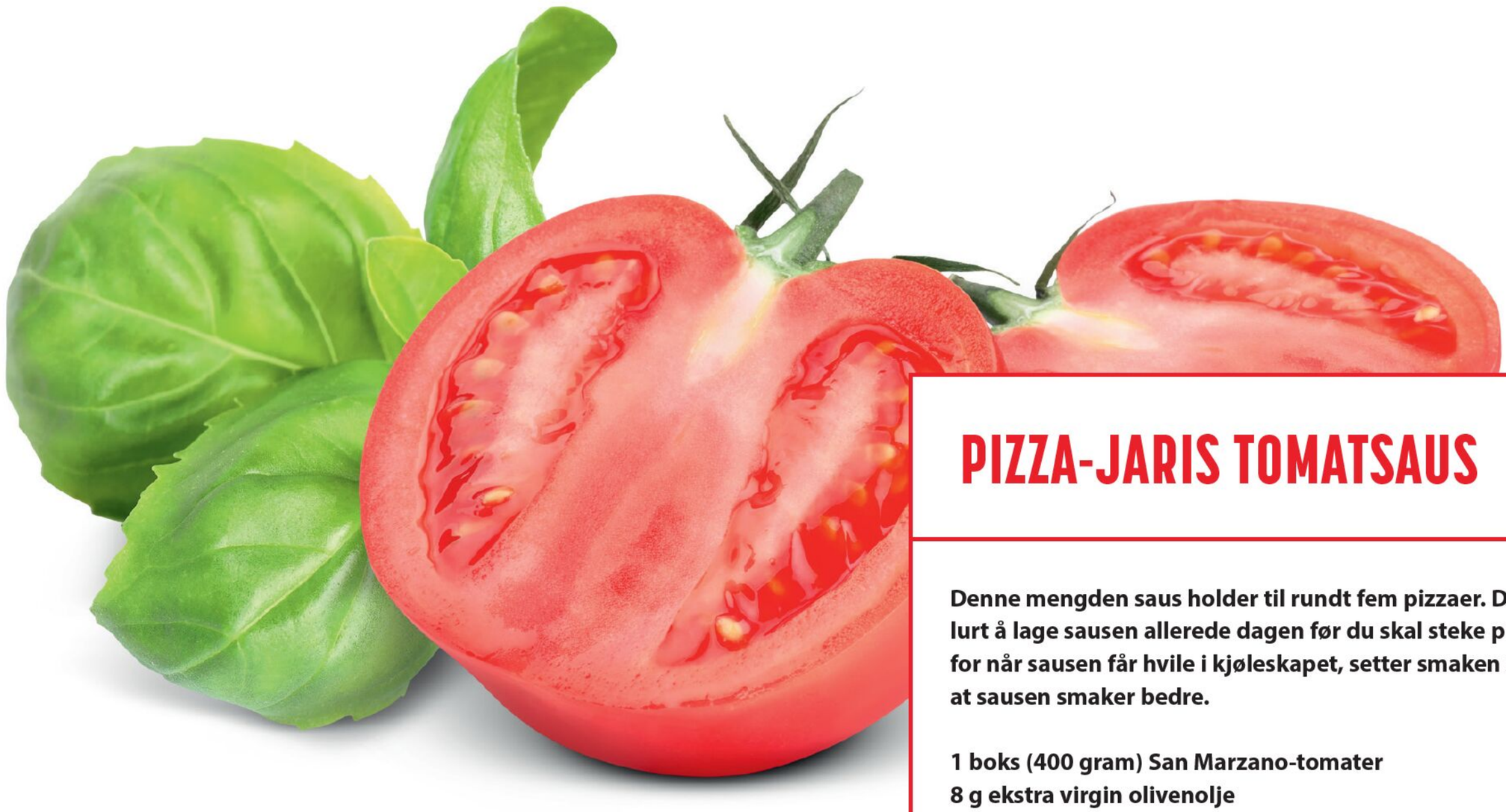
Du kan også lage pizzasaus fra bunnen av. Som kokk, kan man velge mellom to metoder: Man kan la sausen putre lenge, eller man kan gi den et raskt oppkok for å bevare den friske smaken. Uansett hvilken metode du velger, er gode råvarer nøkkelen til et vellykket resultat.

Den tradisjonelle italienske tomatsausen består av noen få viktige ingredienser: tomater, olivenolje, salt, basilikum og hvitløk. En god saus gir de andre ingrediensene mulighet til å skinne.

HVIT PIZZA – PIZZA BIANCO

Pizza uten tomatsaus? Absolutt! I stedet for tomatsaus kan du bruke for eksempel crème fraiche eller rømme. Prøv også geitost og burrata for en kremet touch.

I Roma lager man ofte hvit pizza gjennom å bre et lag olivenolje over bunnen, strø på havsalt og toppe med fersk rosmarin. På hvit pizza legger man også ofte et sjenerøst lag med ost.



KLASSISK TOMATSAUS

Tomatsaus – en vesentlig ingrediens i en skikkelig god pizza. Du får best resultat hvis du bruker hele, skrelte tomater.

2 bokser skrelte tomater
20 g salt
20 g olivenolje
2 hvitløksfedd
Frisk basilikum

1. Hell de skrelte tomatene i en stor beholder med lokk.
2. Tilsett salt, olivenolje, hvitløksfedd og en sjenerøs håndfull revne basilikumblader.
3. Mos tomatene for hånd eller med en stavmikser, slik at ingrediensene blandes godt. Unngå å blande så mye at sausen mister all tekstur.
4. Sett på lokk og la tomatsausen stå i kjøleskap i minst 2–3 timer, helst over natten.
5. Ta bort eventuelt større biter av hvitløksfeddene før du bruker sausen.
6. Fordel sausen jevnt utover pizzabunnen.

Tips: Hvis du ønsker en tykkere saus, kan du helle av en del av væsken fra de skrelte tomatene før du begynner å lage sausen.

PIZZA-JARIS TOMATSAUS

Denne mengden saus holder til rundt fem pizzaer. Det er lurt å lage sausen allerede dagen før du skal steke pizzaene, for når sausen får hvile i kjøleskapet, setter smaken seg slik at sausen smaker bedre.

1 boks (400 gram) San Marzano-tomater
8 g ekstra virgin olivenolje
4 g fint havsalt
En håndfull basilikumblader

1. Riv basilikumen i små biter for hånd og mål opp ingrediensene.
2. Hell tomatene i en skål.
3. Tilsett olivenolje, salt og revne basilikumblader.
4. Bland og press tomatene for hånd til sausen er så jevn som mulig.
5. La sausen stå i kjøleskapet i ca. et døgn.
6. Fordel sausen utover pizzaen og nyt!

Jari Ontonen
@pizzajarifinland

Les: "Pizzaens verden med Jari Ontronen", s. 42.

Idéer til
PIZZATOPPING

Det finnes like mange favorittpizzatoppinger som det finnes pizzabakere. Noen holder seg til klassiske alternativer som skinke, mens andre gjerne eksperimenterer med nye smaker. Når du velger fyll, er det viktig å tenke på å balansere smakene: salte ingredienser kan balanseres med sødme, og tyngre topping kan kompletteres med ferske grønnsaker. Ikke vær redd for å prøve ulike kombinasjoner og finn dine egne favoritter. Lek med grønnsaker, oster og nye smakskombinasjoner – i pizzabaking er det bare fantasien som setter grenser, så vær kreativ!

SHUTTERSTOCK

Prøv disse kombinasjonene:

PEPPERONI OG FRISKE TOMATER:
En klassisk kombinasjon der den krydrede pepperonien balanseres av de friske tomatene.

TUNFISK OG OLIVEN: Tilsett gjerne også reker for en ekstra fyldig smak.

SKINKE OG SJAMPINJONGER: Legg til ferske grønnsaker for å balansere smakene.

SKINKE OG ANANAS: Denne søte og salte kombinasjonen er mye omdiskutert, men den er likevel en favoritt for mange.

BLÅMUGGOST OG PÆRER: Den søte pæren mildner den kraftige smaken av blåmuggosten.

BØFFELMOZZARELLA, BASILIKUM OG PARMESAN: En enkel men utsøkt kombinasjon.

LUFTTØRKET SKINKE OG SJAMPINJONG:
Legg på basilikum for ekstra smak.

ARTISJOKKHJERTER OG SOLTØRKEDE TOMATER: Gir pizzaen en herlig middelhavssmak.

KYLLING, FETA OG AVOKADO: Et friskt og proteinrikt alternativ.

RØKELAKS OG BLÅSKJELL: For en pizza med smak av salt hav.

LOKAL SKOGSOPP: Kantareller og traktkantareller passer utmerket sammen med kremost og timian.

Eksperimentelle pizzatoppinger

Hvordan ser din fantasipizza ut? Har den klassisk tomat og mozzarella, eller kanskje mer vågale kombinasjoner som kirsebær og blåmuggost? Eller kanskje en pizza dekket med sjokolade toppet med bringebær er mer fristende? De siste årene det skjedd mye på pizzafronten, og det popper stadig opp nye pizzarestauranter rundt om i landet. På menyen finner vi både tradisjonell topping, nye vågale smakskombinasjoner og søte dessertpizzaer. Disse fantasipizzaene kan overraske positivt.

Hvor finner vi verdens rareste pizzatoppinger?

I Sverige har den berømte Africana-pizzaen ofte toppinger som banan, peanøtter, ananas, karri og kylling eller skinke. I Japan er majones en populær topping som ofte legges som et rutemønster over pizzaen. Mengder av skalldyrstoppinger, som ål, torskerogn, blekksprutblekk, østers, hummer, blekksprut og til og med sjøgress, er svært populære.

I Australia, på Heritage Hotel i Sydney, kan du kose deg med Pepper Kangaroo-pizzaen, som inneholder kenguru, grillet paprika, tranebær, karamellisert løk og paprikamajones. På menyen finnes også Saltwater Crocodile-pizza, som har krokodillekjøtt, rødløk, grillet paprika, mozzarella, koriander, lime og peanøttsaus. I Mexico serveres pizzaer som reflekterer den lokale matkulturen. Perro Negro er kjent for sine spesielle pizzaer. Tør du å smake på en chilaquiles, tacos de canasta eller chile relleno-pizza?

I Brasil kan du tilfredsstille søtsuget med sjokoladepizza toppet med M&M, kakestrøssel, jordbær og biter av brownie. For å toppe det hele, fylles skorpen med sjokolade. Bananpizzaen inneholder bananskiver, kanel, søt kondensert melk og sukker. Ofte finnes det et lag mozzarella under bananene.

TIPS!

"Spesielt vannholdige toppinger bør brukes sparsomt. La ananas og fersk tomat renne av i et dørslag før de legges på pizzaen, slik at sluttresultatet ikke blir for bløtt."

Kilde: Pizzaenpaistajat ry: Pizzaenpaistajat – Minustako mestaripaistaja? (Readme.fi 2021)

VELG RIKTIG PIZZAOST

SHUTTERSTOCK

Osten er en viktig del av pizzaen – den gjør pizzaen saftig og gir en herlig salt smak. På en gourmetpizza passer fersk mozzarella, elegant gorgonzola eller en sofistikert parmesan perfekt. Du kan også gjerne prøve ulike oster og kombinasjoner, ettersom hver ost tilfører sin egen unike smak.

HVORFOR ER OST VIKTIGT PÅ PIZZA?

For mange er osten og deigen de viktigste ingrediensene i en pizza. Når du velger ost, bør du satse på oster som smelter lett, og som er litt tørre. Parmesan, mozzarella og blåmuggost fungerer utmerket på pizza. I butikkens ostavdeling finner du flere ferdigrevet oster som er spesielt utvalgte for å brukes på pizza.

Det finnes en mengde ulike oster som kan brukes på pizza: emmentaler, cheddar, gruyère, provolone, eller den klassiske mozzarellaen.

MOZZARELLA – FAVORITT PÅ PIZZA

For mange er mozzarella den ultimate pizzaosten. Balansen mellom fuktighet, elastisitet og fettinnhold er perfekt til pizzabaking. Mozzarella har en mild smak og overdøver ikke smaken av fyllet – derfor er den et bra valg for alle typer pizza.

Mozzarella selges både som fersk ost som oppbevares i saltlake, og ferdig revet. Begge varianter kan brukes: den revne osten holder seg stabil, mens den ferske varianten kan slippe for mye væske om den brukes alene. Mozzarella laget av kumelk egner seg bedre til pizza enn bøffelmozzarella, ettersom den inneholder mindre vann og smelter til en fin kremet konsistens på pizzaen. Én mozzarellaball er nok til et stekebrett med pizza, og osten kan også legges på etter steking.

Mange pizzakokker mener at mozzarella er den eneste rette osten, og en enkel mozzarella-pizza er en av de beste – der smaken av mozzarella, tomat og stekt deig blandes med ruccola og kvalitetsolivenolje.

Mozzarellaens popularitet kommer av den smidige konsistensen, og den delikate, gyllenbrune fargen den får ved steking. Mozzarella finnes både i revet og fersk form, og mange foretrekker å kombinere disse to for å få best mulig resultat.

BURRATA – OSTEDRØM PÅ PIZZAEN

Burrata, som kommer fra Puglia sør i Italia, er en myk og kremet ost som føles som en ostedrøm. Den passer utmerket i salater og som antipasti med tomat og basilikum – men den er aller best på en nystekt pizza.

KONKLUSJON

Når de viktige komponentene bunn, tomatsaus og ost er på plass, er det på tide å velge topping. Osten er nøkkelen til en god pizza, og tør du å teste ut nye smakskombinasjoner, kan du oppdage nye favoritter som gjør pizzaen perfekt.

Parmesan er en uventet god ost å bruke på pizza – den tilfører en nydelig salt umamismak.

Krydder & urter

Det er de små detaljene som gjør pizzastunden perfekt.
En dråpe olivenolje av høy kvalitet, eller en klype oregano.
Topp det hele med krydder og urter som løfter smaken
enda noen hakk!

SHUTTERSTOCK

Hvordan hever jeg smaken av pizzaen enda mer? Med krydder så klart! Krydder og urter fremhever og kompletterer smakene fra de andre ingrediensene. Ikke vær redd for å bruke friske urter som basilikum og oregano – legg dem på pizzaen rett før servering, slik at aromaen er sterkest mulig. Hvitløk, chili og nykvernet pepper er et utmerket valg hvis du vil gi pizzaen et ekstra kick. Ønsker du en overraskende friskhet, kan du prøve å rive litt sitronskall eller appelsinskall over den. En ekstra virgin olivenolje av god kvalitet gir også pizzaen en fantastisk fylde.

KUNSTEN Å KRYDRE

Basilikum, både fersk og tørket, gir friskhet og sødme. Hvitløk gir selvfølgelig pizzaen det ekstra kicket som vekker smaksløkene til live. Tørket chili eller chiliflakes gjør pizzaen «hot» nok for dem som liker godt krydret mat. Røkt paprika gir også pizzaen en sofistikert og fyldig smak. På den annen side tilfører sort pepper den klassiske, sterke aromaen som løfter de andre smakene.

Ikke vær redd for å prøve vågale smakskombinasjoner. Et strøk honning på en pizza med blåmuggost fremhever ostens salthet og gir en myk sødme. Frisk ruccola gir pizzaen en ettertraktet skarphet, og revet parmesan tilfører salt umami.

OREGANO ELLER IKKE?

Oregano er en klassiker på pizza. Tørket oregano gir en duft som umiddelbart fører oss til en italiensk trattoria. Noen kan ikke tenke seg pizza uten oregano, mens andre foretrekker pizzaen uten.

URTER OG KRYDDOLJE – DEN SISTE FINISHEN

Finishen er viktig, og her kommer urteoljen inn i bildet. Bland olivenolje med urter som rosmarin, basilikum og hvitløk for å gi pizzaen et siste løft i smaken.

Fem tips til å krydre pizzaen:

1. Friske urter før servering: Legg på friske basilikumblader og oregano rett før servering for å bevare aromaen best mulig.

2. Hvitløk og chili: bruk finhakket hvitløk og frisk chili eller chiliflakes hvis du vil gi pizzaen et ekstra kick i smakene.

3. Sitronskall eller appelsinskall: Riv sitronskall eller appelsinskall over pizzaen før steking eller servering som en frisk topping.

4. Ekstra virgin olivenolje av god kvalitet: Topp pizzaen med en god skvett olivenolje av god kvalitet før servering.

5. Modige smaksombinasjoner: Våg å prøve nye smaksombinasjoner, som å tilsette honning på blåmuggostpizzaen – det fremhever ostens salthet og gir en søt kontrast.

PESTO

Pesto er en skatt i pizzaens hemmelige krydderskap. Bre pestosausen utover pizzabunnen før du legger på de andre ingrediensene, eller drypp den over den ferdigstekte pizzaen. Pesto av basilikum, pinjekjerner, parmesan, hvitløk og olivenolje gir pizzaen en frisk urtesmak som løfter pizzaopplevelsen til et nytt nivå.

1 bunt frisk basilikum
½ dl revet parmesanost
¼ dl pinjekjerner
1 hvitløksfedd, finhakket
½–1 dl ekstra virgin olivenolje
En klype salt og pepper

1. Ha basilikum, parmesan, pinjekjerner og hvitløk i en blender eller stavmikser.
2. Bland ingrediensene til en fin pasta.
3. Tilsett olivenoljen langsomt og bland til du får en jevn pesto.
4. Smak til med salt og pepper.
5. Drypp pestoen over den ferdige pizzaen, eller bruk den som saus på pizzabunnen før du legger på toppingen.

SHUTTERSTOCK

SITRON- OG BASILIKUMOLJE

1 dl ekstra virgin olivenolje
Skall fra 1 sitron, revet
1 dl friske basilikumblader, finhakket
En klype salt

1. Ha sitronskall, basilikum, salt og ekstra virgin olivenolje i en høy og smal beholder. Bland oljen til en silkeglatt konsistens med en stavmikser.
2. Drypp sitron- og basilikumoljen over den ferdige pizzaen rett før servering for en frisk og aromatisk finish.

SHUTTERSTOCK

HVITLØKSOLJE

Hvitløksolje kan også brukes til å tilføre pizzaen god smak. Bland knust hvitløk med olivenolje og la det stå og trekke en stund. Pensle oljen på pizzabunnen før steking, ellr bruk den til å heve smaken på den ferdige pizzaen.

4 hvitløksfedd, finhakket
1 dl olivenolje
½ ts chiliflakes
En klype salt

1. Varm olivenoljen i en liten kjele på middels varme.
2. Tilsett finhakket hvitløk og fres den i ca. 1 minutt, til hvitløken er myk, men ikke brent.
3. Tilsett chiliflakes og en klype salt. Bland godt og la krydderet simre i oljen i noen minutter.
4. Ta bort kjelen fra varmen og avkjøl oljen.
5. Pensle hvitløksoljen over den ferdige pizzaen før servering.

CHILIOLJE

Chiliolje er en het og krydret olje som gir pizzaen både skarphet og fylde. Den lages ved å blande olivenolje med frisk chili, og den kan også gjøres enda mer spennende med hvitløk og frisk persille.

1 liter olivenolje
200 g frisk chili
2 hvitløksfedd
Frisk persille

1. Skyll chilien nøye, fjern frøene og tørk den. Hakk chilien etter eget ønske.
2. Del hvitløksfeddene.
3. Legg den hakkede chilien, de delte hvitløksfeddene og den friske persillen i en dyp kjele.
4. Dekk chili, hvitløk og persille med olivenolje.
5. Varm opp blandingen på lav varme i ca. 5 minutter, men pass på at oljen ikke koker.
6. Avkjøl oljen.
7. Hell oljen på et sterilisert glass med lokk.
8. Steriliser glasset ved å koke det i 10 minutter, eller ved å varme det i ovnen på 100 grader.
9. Avkjøl glasset og tørk av det med et rent håndkle.
10. Oppbevar chilioljen kjølig, mørkt og tørt, da holder den seg i om lag et år.

SHUTTERSTOCK

HOT HONEY – CHILIHONNING

Hot honey tillfører sødme og mild styrke til salt, fyldig og fet pizza. Den passer spesielt bra til ostepizzaer, og som komplement till krydret salami.

500 g honning
20 g tørkede chiliflakes
2 dl eplecidereddik

1. Hell honning og chiliflakes i en kjele og varm forsiktig på lav varme til 75–80 grader. Må ikke koke!
2. Ta bort kjelen fra varmen og tilsett eplecidereddiken.
3. Rør en stund og la trekke i 15 minutter. La den stå lenger hvis du ønsker en sterkere honning.
4. Sil honningen over i en ren, oppvarmet glasskrukke og oppbevar den i romtemperatur. Hvis honningen ikke siles vil den bli sterkere med tiden.

SHUTTERSTOCK

PIZZAKRYDDER

Dette enkle og raske pizzakrydderet gir pizzaen en perfekt smak.

2 ss tørket oregano
1 ss tørket basilikum
1 ss hvitløkspulver
1 ts tørkede chiliflakes
1 ts svart pepper

1. Mål opp alle ingrediensene i en skål.
2. Bland krydderet godt.
3. Hell blandingen i en lufttett boks eller på et krydderglass. Oppevar krydderet tørt og kjølig.

Tips til bruk:
Pizzasaus: Tilsett 1 ss pizzakrydder til tomatsausen og bland godt før du fordeler sausen utover pizzabunnen.
Topping: Strø pizzakrydder over fyllet før pizzaen stekes.

SHUTTERSTOCK

URTETIPS TIL FINISH OG SERVERING

BASILIKUM: Frisk basilikum er et klassisk valg på pizza. Legg basilikum på pizzaen rett før servering for å bevare smak og friskhet.

OREGANO: Fersk oregano gir pizzaen en autentisk italiensk smak. Strø bladene over pizzaen etter at du har tatt den ut av ovnen.

RUCCOLA: Ruccola gir pizzaen en herlig pepret smak og en frisk grønn farge. Legg på ruccola rett før servering.

MYNTE: Mynte passer spesielt bra i sommerdesserter eller på fruktige pizzaer. Tilsett finhakket frisk mynte på pizzaen rett før servering.

SALVIE: Stek friske salvieblader raskt i olivenolje og strø dem over pizzaen. Dette passer spesielt godt på høst- og vinterpizzaer med kraftigere smak.

SLIK STEKER DU PIZZA PÅ GRILLEN

Det er enkelt å gi pizzaen en ny twist ved å steke den på grillen. Grillen når høyere temperatur enn en vanlig ovn, og da blir bunnen sprøere.

HER FÅR DU FIRE GODE TIPS:

1. Bruk tid på pizzadeigen – la pizzadeigen heve i kjøleskapet for best mulig resultat.
2. Ikke lag pizzaen for stor – mindre pizzaer er enklere å håndtere.
3. Bruk passe mengde topping – Less is more!
4. Bruk en pizzastein og varm den på grillen før du griller pizzaen.
Har du ikke pizzastein? Det går fint - du kan grille pizzaen ved å bruke aluminiumsfolie i stedet.

Slik steker du **PIZZA**

På restaurant er pizzaen herlig sprø, men hjemme blir den ofte myk. Når du skal lage pizza, er det viktig at ovnen har så høy temperatur som mulig. Bruk en pizzastein for å få sprø bunn på den hjemmelagde pizzaen, da smaker den enda bedre!

SHUTTERSTOCK

Hemmeligheten bak å steke en god pizza er egentlig ganske enkel – høy temperatur. Da blir ikke pizzaen tørr. I Napoli stekes pizzaen ofte i vedovn ved svært høy temperatur. Vanlig ovnstemperatur for pizza er mellom 430–480 grader. Ved denne temperatuen er steketiden svært kort. Av og til er den på under ett minutt, og den er aldri mer enn 90 sekunder.

En pizzaovn er et hyggelig tilbehør, men man må ikke ha en slik ovn for å lage god pizza. Man kan lage god pizza i en vanlig stekeovn også.

STEKE I ELEKTRISK OVN

Når du steker pizza bør du bruke både grillelement og varmluft dersom det er mulig. Noen stekeovner har en spesiell pizzafunksjon som egner seg ypperlig. Det viktigste er å åpne ovnsdøren så lite som mulig under steking.

En pizzastein er også et utmerket hjelpemiddel. Pizzasteinen må være ordentlig varm, og den bør legges i ovnen i god tid før du begynner å steke. Når både ovnen og steinen er varm, legges pizzaen på steinen i bunnen av ovnen før døren stenges raskt.

SHUTTERSTOCK

TIPS TIL STEKING

Når du lager pizza i ovnen, er det viktig at temperaturen er så høy som mulig - gjerne 250–300 grader. Ovnstemperaturen synker med en gang du åpner døren, men ikke bekymre deg, vi gir deg gode tips til hvordan du kan lage lekker pizza hjemme.

1. Varm ovnen til så høy temperatur som mulig.
2. Forvarm stekebrettet eller bruk en pizzastein. Bruker du pizzastein bør denne settes i en kald ovn!
3. Legg pizzaen på bakepapir og ha på toppingen før steking.
4. Dra bakepapiret med pizzaen over på det varme stekebrettet, eller bruk en pizzaspade for å plassere pizzaen rett på pizzasteinen.
5. Stek pizzaen til kantene er pent gyllenbrune og osten har smeltet. Unngå å åpne ovnsdøren unødig, slik at temperaturen i ovnen holder seg høyest mulig.

Med disse tipsene kan du nyte hjemmelaget pizza med herlig, sprø bunn!

Kamadogriller: For eksempel Big Green Egg L kulllgrill fra ca. 17 000 kroner. Maksimal temperatur på over 400 °C. Et billigere alternativ er Mustang Kullgrill Kamado S fra ca. 4 000 kroner. Keramisk leire med varmebestandighet opp til 1000 grader. Den har også en grilltemperatur på opp mot 400 °C.

Slik velger du pizzaovn

KAMADOGRILL

Kamadogrill er et godt alternativ til en pizzaovn, ettersom den keramiske konstruksjonen bevarer og fordeler varmen jevnt. Det gjør at pizzaen grilles raskt og får en autentisk, steinovnsbakt sprø bunn og røkt smak. Legg pizzasteinen på grillen og stek i vei!

Det går fint å steke pizza både i en hjemmeovn, på grillen eller over åpen ild, men ingenting slår en ovn som er spesielt designet for pizza. En god pizzaovn bør kunne oppnå minst 400–500 °C - da blir pizzaen sprø og stekes på under to minutter. Denne temperaturen når du med en kamadogrill, eller med pizzaovnstilbehør som kan plasseres i en vanlig grill eller over åpen ild.

Lommebok, bruksområde og kvalitet er avgjørende. Tenk på hvor ofte du planlegger å bruke pizzaovnen, og hvor du skal bruke den – utendørs, innedørs eller begge deler? Velg ovnens størrelse ut fra hvor mange pizzaer du ønsker å steke samtidig, og hvor store pizzaer du pleier å lage. Bestem budsjettet på forhånd, og sammenlikn funksjonene hos ulike modeller for å få mest mulig for pengene. En pizzaovn av høy kvalitet er lagd av solide materialer som rustfritt stål eller ildfast murstein. Konstruksjonen påvirker også ovnens isolering og varmefordeling. Noen pizzaovner har ekstrafunksjoner, som innebygd termometer, roterende pizzastein eller flere stekeprogrammer. Tenk gjennom hvilke funksjoner som er viktige for deg.

Multifueldrevet Witt Etna Rotante Pizzaovn Makstemperatur 500 °C. Ovnens unike roterende pizzastein garanterer perfekt 360-graders sprøhet. Den lekre hjemmelagde pizzaen stekes på mindre enn ett minutt! Ca. 900 kroner, får blant annet hos Power og Elkjøp.

Panetti Pizzetta Primo 13" Elektrisk pizzaovn med roterende pizzastein. Makstemperatur 500 °C. For både utendørs og innendørs bruk. Fra 4 999 kroner, panetti.no

Ooni Volt12 – For både innendørs og utendørs bruk. For dem som elsker pizza, men som ikke har hage eller sommerhytte. Elektrisk. Makstemperatur 450 °C. Ooni Volt 12, ca. 10 000 kroner, ooni.com

Billigste alternativ er Mustang Pizzaovn for gassgrill, 899 kroner, rusta.no

Ooni Karu 12G – For ved, kull og gass En utmerket ovn for utebruk som er lett å ta med seg. Den er smidig og kan kjøpes med et beskyttende bæretrekk. Makstemperatur 500 °C. Ooni Karu 12G, Ca 6000 kroner, power.no

Virginia Pizzaovn, Black Series. Den keramiske steinen garanterer den autentiske smaken fra en vedovn, og den holdbare varmesteinen holder godt på varmen og gir et bedre stekeresultat. Nyhet! Makstemperatur nesten 500 °C. Ca. 5 400 kroner, tiileri.fi.

Witt Etna Fermo, gassdrevet. Steker pizzaen på mindre enn 90 sekunder. Makstemperatur 500 °C. Ca. 5 700 kroner, wittpizza.com

Pizzaovn, ovn og røkeri i ett! Ninja Woodfire OO101EU – Elektrisk ovn for utendørsbruk. Makstemperatur 370 °C. Ca 4000 kr, power.no

Pizzaovn for kullgrill i stål. Egner seg for både steking og røking. Espegard Pizza Oven For Fire Pan Metallic, Ca 4000 kroner, bauhaus.no

MUSTANG

TOPP 7 nyttige redskaper når du skal lage pizza

Med riktig verktøy blir det enklere å lage pizza hjemme, og resultatet blir mye bedre. Her er en liste over redskaper som er nyttige å ha når du skal lage hjemmelagd pizza.

1. Digital vekt til baking

En digital bakevekt er et uvurderlig hjelpemiddel for nøyaktig måling. Selv små avvik, for eksempel i mengden gjær, kan påvirke resultatet i stor grad. Vekten hjelper deg å oppnå riktige proporsjoner og best mulig deig.

2. Bakemaskin eller kjøkkenmaskin

Det er mulig å elte deigen for hånd, men en bakemaskin eller kjøkkenmaskin gjør prosessen mye enklere.

3. Lufttett beholder

En lufttett beholder er uunnværlig når du skal kaldheve deigen over tid. Store plastbeholdere med lokk egner seg godt til dette. Da holder deigen seg fuktig og du unngår at den tar til seg lukt fra omgivelsene.

4. Stor bolle og fuktig kjøkkenhåndkle

For heving ved romtemperatur trenger du en stor bolle og et fuktig kjøkkenhåndkle for å holde deigen fuktig.

5. Pizzastein

Pizzasteinen er et utmerket hjelpemiddel ved steking. Den gir et mye bedre resultat, og du får en sprø og jevnt stekt bunn. Pizzasteinen kan brukes både i stekeovn og på grillen ute.

6. Pizzaspade

Pizzaspaden gjør det enkelt å flytte pizzaen ut og inn av ovnen. Spader finnes i de fleste kjøkkenbutikker, og modeller for hjemmebruk har ofte kort håndtak.

7. Pizzaskjærer

Det er viktig å ha en god pizzaskjærer når du skal skjære opp pizzaen. Hvis du ikke har en pizzaskjærer, kan du bruke en vanlig kjøkkensaks. Mange italienske pizzeriaer bruker saks til å dele opp pizzaen.

TIPS!

Hvis du liker å lage ting, kan du lage en god pizzaspade selv. Du kan for eksempel klippe og forme en utmerket og unik spade fra et gammelt stekebrett. I nødsfall kan du til og med bruke en bit av en pizzakartong og klippe ut en enkel spade for å ta ut noen pizzaer!

Mustang Pizzaspade Premium 30 g. Ca 700 kr, bakerenogkokken.no

Maku Kitchen Life Pizzaskjærer 32 cm Med den bøyde pizzaskjæreren går det lett å skjære opp både pizza og pai ved å føre pizzaskjøreren framover og bakover. maku.kitchen.

Kjøkkenvekt: For nøyaktig måling av ingredienser. Dette er spesielt viktigt for å sikre et godt forhold mellom mel, vann, gjær og salt. Mustang digital dobbeltvekt, ca 400 kr, ellos.no

Mustang Pizzastein 30,5 cm. ca 150 kroner, bakerenogkokken.no

Pizzaskjærer 67 MM, STEELY. 149 kroner, nordicnest.no

Heroil Ovnsform med belegg. 24×35 CM 4,2 L PRO. Ca. 275 kroner.

Infrarødt termometer: For å måle temperaturen på ovn og pizzastein. Slik sikrer du at ovnen er varm nok før du steker pizzaen. En varm nok ovn gir sprøere bunn og jevnere steking. Mustang Infrarødt termometer, ca 400 kr, bakerenogkokken.no

STEKEFORM FOR PAN-PIZZA: Ooni Detroit-Style Pizza Pan. Stek en lekker, tykk og sprø pan-pizza med Ooni Detroit-Style Pizza Pan. Liten panne ca 700 kroner, middels stor panne 800 kroner.

HBS 70 Miele Gourmet -bake- og Pizzastein. ca 3 500 kroner.

Ooni Dough Box Deigbokser for optimal oppbevaring, laget av BPA-fri polypropen. Hver boks rommer seks deigboller. Deigboksene selges to og to. Ca 600 kr, bakerenogkokken.no

SERVERING og oppbevaring

Med disse tipsene får du perfekt pizza dagen etter!

Servering

Forestill deg følgende: En nybakt, perfekt stekt pizza, rett fra ovnen. Osten bobler, skorpen er vakkert gyllenbrun og duften fyller kjøkkenet. Når pizzaen er ferdig, er det på tide å legge siste hånd på verket. Skjær opp pizzaen med en skarp pizzaskjærer for å få pene biter uten at toppingen flyter utover. Til slutt strør du over litt friske urter, som for eksempel basilikum, eller drypper over noen dråper olivenolje av høy kvalitet som hever smaken. Server pizzaen med en gang den tas ut av ovnen, når smakene er på sitt beste. Til pizza passer en frisk salat eller kanskje noen syltede agurker som gir en herlig kontrast.

Oppbevaring

Ble det pizza til overs? La pizzaen avkjøles ordentlig. Legg den i en lufttett beholder, eller pakk den godt inn i plastfolie. Pizzaen holder seg i kjøleskapet i 3–4 dager, men hvis du vil oppbevare den lenger, kan du fryse den. Legg pizzabitene enkeltvis i fryseposer, slik at de ikke kleber seg sammen. Fryst pizza holder seg i flere måneder og kan være redningen på hektiske dager!

Oppvarming

Ovnen er pizzaens beste venn når du skal varme den opp. Ovnsvarmen holder bunnen sprø og toppingen saftig. Varm pizzaen på 175 °C i ca. 10 minutter, da blir den som nystekt igjen! Hvis mikrobølgeovn er det eneste alternativet, bør du legge pizzabiten på en tallerken og sette den i mikroen i 1–2 minutter. Airfryer er også et utmerket og raskt alternativ.

Ekstra tips: Stekepanne er redningen!

Vil du ha ekstra sprø bunn? Ha pizzaen i en stekpanne på lav varme, legg på lokk og la den varmes i noen minutter. Da blir bunnen sprø, og toppingen varmes jevnt. Med riktig oppbevaring og oppvarming kan du nyte en herlig smaksopplevelse i flere dager.

MAKU KITCHEN LIFE PIZZASPADE OG PIZZASKJÆRER Et stilig sett til pizzaservering. Skjæreren har non-stick belegg.
Ca. 250 kroner, maku.kitchen.

OONI BAMBOO SERVERINGSBRETT
Pizzaen glir lett inn i ovnen med den lette og robuste Ooni Bamboo Pizza Peel & Serving Board. Takket være den vannavstøtende og glatte bambusflaten, setter ikke deigen seg fast. Brettet kan også brukes til servering, eller som skjærefjøl. Produktet er laget av FSC-sertifisert bambus og finnes i tre ulike størrelser: 30 cm, 35 cm og 40 cm. Pris fra ca. 385 kroner, ooni.com

NOSSE CERAMICS SVELTE
Tallerken 31 cm Svelte, stone
179 kroner, cervera.se

WOODY SKJÆREBRETT
Det vakre skjærebrettet i eik er perfekt til oppskjæring og servering. 55X21X2 cm, eik. 469 kroner. Nordicnest.no

Med riktig oppbevaring og oppvarming kan du nyte herlig pizza i flere dager.

Pizzaens verden
MED JARI ONTRONEN

Å lage pizza er en kontinuerlig læringsprosess, og man kan alltid utvikle seg og finne nye måter å forbedre ferdighetene sine på. Med rett verktøy, og ved å eksperimentere med ulike toppinger og pizzastiler, kan hjemmekokken komme stadig nærmere den perfekt pizzaen.

TIPS TILL NYBEGYNNEREN

Det går ikke alltid slik man planlegger når man skal bake pizza. Jeg husker selv i begynnelsen da jeg slengte den ødelagte pizzadeigen i oppvaskkummen mens jeg bannet høyt. Vær snill med deg selv – det blir bedre! Det er egentlig ganske enkelt, når man bare finner rett teknikk. Men husk at en perfekt pizza ikke er hurtigmat. Hvis man vil lage en skikkelig god pizza, må man gi deigen god tid. Dessuten er det viktig å bruke ingredienser av høy kvalitet.

HEMMELIGHETEN BAK EN GOD PIZZA

Hemmeligheten er definitivt en deig som har hevet lenge, en god tomatsaus og ingredienser av beste kvalitet – spesielt mozzarellaen og tomatene. Jeg pleier alltid å bestille Margherita på restaurant, og den består nesten utelukkende av disse ingrediensene. Når grunnlaget er på plass, trenger man ingen smarte triks. Less is more!

VERKTØY OG REDSKAP

Hvis du har fått pizzafeber, anbefaler jeg sterkt at du skaffer deg en gassdrevet pizzaovn som kan nå opp til ca. 500 grader. Hvis du foretrekker å steke pizzaen i stekeovnen, er pizzastein et must. En pizzaspade er også kjekt når du skal legge pizzaen i ovnen.

PIZZATOPPING

Jeg prøver alltid å komme på nye toppingkombinasjoner til Instagram-

Napolitansk pizza skal ikke inneholde ananas – der er jeg urokkelig!

inlegg. Ofte bruker jeg ganske tradisjonelle toppinger og kombinerer dem på nye måter. Jeg får inspirasjon fra Instagram, og deretter utvikler jeg mine egne pizzaer. Nylig prøvde jeg salami med chipotle-smak, som jeg kombinerte med hvitløk og pesto. Resultatet ble skikkelig bra!

En av de første pizzaene jeg utviklet var Salame Napoli, der jeg kombinerte napolitansk salami, mascarpone og chiliolje. Den kombinasjonen er fortsatt helt uslåelig!

Når det gjelder pizzastil, har jag holdt meg til den napolitanske stilen, den er min absolutte favoritt. Et av de nyeste eksperimentene mine var panuozzo, som er en kombinasjon av napolitansk pizza og sandwich. Det var skikkelig godt!

Å STEKE PIZZA HJEMME

Skal man lage napolitansk pizza, må man ha en pizzaovn. En vanlig stekeovn når ikke høy nok temperatur, og når pizzaen må stekes lenger, blir skorpen tørr og tung.

TEMPERATUR OG STEKETID

Hvis du bruker pizzaovn, kan temperaturen være mellom 450–500 grader avhengig av ovnstype, og da er steketiden på ca. 60 sekunder. Bruker du en hjemmeovn, bør du varme den opp til høyest mulig temperatur, om lag, 250–300 grader. Sett på grillfunksjonen og plasser pizzasteinen så nær grillen som mulig, i den øvre delen av ovnen for å forkorte steketiden noe.

DE BESTE PIZZERIAENE

Hvis jeg kunne teleportere meg til hvilken som helst pizzeria akkurat nå, ville jeg ha dratt til Lombardi a Santa Chiara i Napoli. Jeg var der forrige sommer, og det stedet gjorde størst inntrykk på meg av alle de ni pizzeriaene vi besøkte i Napoli-området. Pizzaskorpene var så luftige og lette at de nesten eksploderte i ovnen!

Jari Ontronen
Instagram: @pizzajarifinland

Hvem?

Jeg er Jari Ontronen, en 36 år gammel pizzaelsker fra Jyväskylä i Finland. Jeg bor med min kone Viivi og to brune labradorer i en treromsleilighet i nærheten av Jyväskylä. Jag baker pizza på balkongen nesten hver helg, og jeg har pop-up-pizzeria omtrent en gang i måneden. Pizzainteressen min begynte for alvor for ca. fem år siden, da jeg opprettet pizza-instagramkontoen min: @pizzajarifinland.

10 GRUNNREGLER

Før vi begynner på oppskriftene, skal vi gå gjennom de ti viktigste reglene for valg av ingredienser og pizzabaking.

1. Verden er full av ulike varianter og deigtyper, og det finnes ingen fasit. Ta deg til til å utforske og finne din personlige pizzasfilosofi og smak.

2. En god deig er det aller viktigste. Hvis du vil utvikle deg som pizzabaker, bør du bruke tid på deigens kvalitet og selve prosessen med å lage deigen.

3. Langsom heving gjør deigen luftig og gir den en fyldigere smak, men du kan også ta snarveier og bruke kortere tid til bearbeiding og heving ved behov. Det viktigste er å forstå hvordan ulike valg påvirker sluttresultatet.

4. En frisk og fersk tomatsaus er ofte det beste. I Italia er tykk tomatsaus som har kokt lenge fullstendig bannlyst, men kjør på hvis du foretrekker denne typen saus.

5. Bruk topping med måte. Nøkkelen til god pizza er balanse der den gode deigen får skinne, og noen få utsøkte ingredienser i toppingen gir god smak.

6. Unngå bløtt fyll, eller la det renne ordentlig av for å unngå en fuktig, slimete bunn.

7. Det er ofte lurt å bake pizzaen med bare tomatsaus først og legge på toppingen halvveis i stekingen, eller til og med etterpå. Da er det lettere å få en sprø bunn.

8. Nøkkelen til sprø pizza er en skikkelig varm ovn. Hold ovnen så varm som mulig, uansett hva slags ovn du bruker.

9. En pizzastein, eller pizzaens plassering i ovnen, kan ha stor betydning for resultatet. Hvis du bruker pizzastein, bør denne stå midt i ovnen, ettersom bunnen da blir varmere. Baker du uten pizzastein, bør du først steke pizzaen på nederste rille, deretter i midten eller rett under grillfunksjonen.

10. Ikke glem betydningen av ildfast form eller stekeplate, særlig for pan-pizza. Husk at en rund pizza ikke er det eneste alternativet.

Tilslutt handler det om hvilken type pizza du vil lage, og hvilken type ovn du har tilgang til. Vær fleksibel og våg å eksperimentere - pizzabaking handler om å prøve og feile.

SHUTTERSTOCK

SHUTTERSTOCK

Oppskrifter

En klassiker

ER EN KLASSIKER AV EN GRUNN!

Det finnes utallige pizzavarianter, men enkelte pizzaer har oppnådd klassiker-status. Disse pizzaene kombinerer enkelhet, tradisjonelle ingredienser og tidløse smaker som har beholdt sin popularitet gjennom flere årtier.

SHUTTERSTOCK

PAN PIZZA MED PARMASKINKE

Tre pizzaer med diameter på 28 cm.

250 g fullkornsmel
250 g hvetemel
5 g tørrgjær
310 g vann, romtemperert
30 g olivenolje
10 g salt
10 g honning
300 g Mutti Klassisk pizzasaus
200 g mozzarella, ternet
3 ss olivenolje
Ruccola
150 g parmaskinke, veldig tynt skivet
50 g pinjekjerner

1. Bland fullkornsmel, gjær og honning i bollen til en eltemaskin og tilsett vannet langsomt. I begynnelsen kommer deigen til å være svært løs.
2. Dekk bollen med plastfolie og sett den på et lunt sted i en time. Tilsett deretter hvetemel, olivenolje og salt.
3. Elt deigen i 15 minutter til den er glatt. Ta deigen ut av maskinen og elt den kraftig for hånd i 10 minutter.
4. Legg deigen i en bolle og dekk den med plastfolie. La deigen heve på et lunt sted (eller i en ovn på 40 grader) i to timer. Deigen skal doble seg i størrelse. Del deigen i tre like store emner.
5. Smør tre pizzaformer (28–30 cm i diameter) med olje.
6. Legg deigen i formene. Pensle deigen med olje og la den heve i ytterligere 30 minutter.
7. Stek bunnene ved 220 grader i 15 minutter.
Legg på Mutti Klassisk pizzasaus og stek pizzaen i ytterligere 10 minutter.
8. Legg på mozzarellaen og stek pizzaen i 5–6 minutter til.
9. Når pizzaen er ferdig stekt, toppes den med prosciuttoskinke og Frisk ruccola.

Oppskrift og bilder fra Mutti

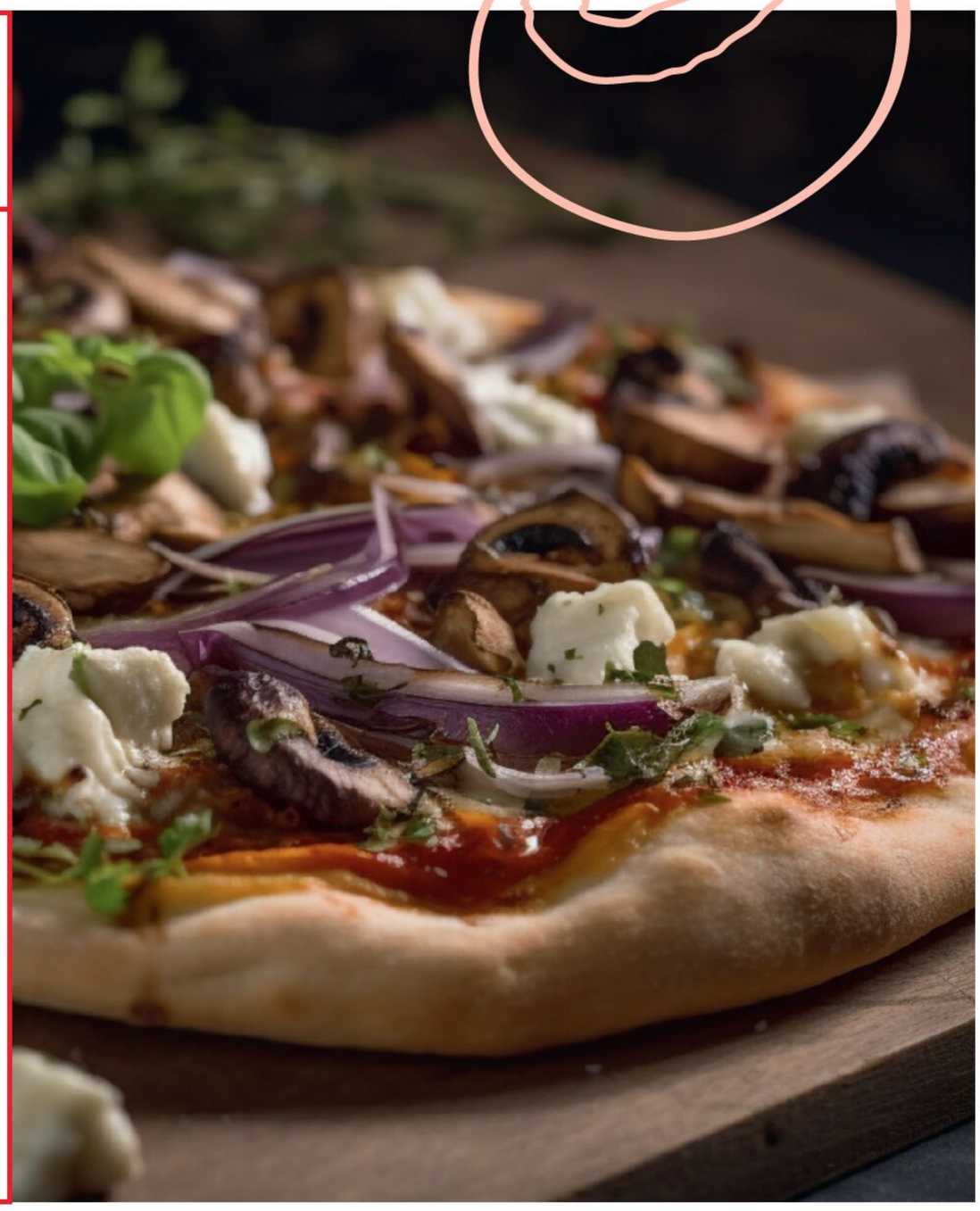
PIZZA FUNGHI

Pizza funghi er en tradisjonell italiensk sopp-pizza. Denne klassiske pizzaen har fått navnet sitt fra det italienske ordet "funghi", som betyr sopp.

2 pizzaer

500 g pizzadeig
400 g tomatsaus
400 g sjampinjonger, skivet
2 ferske mozzarella, revet i mindre biter
1 rødløk, skivet i tynne ringer
Frisk basilikum og timian

1. Forvarm pizzaovnen etter produsentens instruksjoner. Ovnen bør være så varm som mulig, vanligvis rundt 400 grader.
2. Skjær sjampinjongene i skiver og skjær rødløken i tynne ringer. Riv mozzarellaene i små biter.
3. Del pizzadeigen i to emner, og kjevle eller trykk den ut til tynne bunner på et melet arbeidsbord.



SHUTTERSTOCK

PIZZA-JARIS SALAME NAPOLI

1 pizzadeigemne (ca. 240 gram)
70 g tomatsaus
90 g mozzarella
En klype fint revet parmesan
Napolitansk salami
Mascarpone
Chiliolje

1. Form pizzadeigen til en pizzabunn.
2. Fordel tomatsausen utover pizzabunnen.
3. Legg på mozzarellaen i små biter eller strimler.
4. Legg på salamiskiver og legg små klatter med mascarpone oppå dem.
5. Ringle chiliolje over pizzaen.
6. Stek.
7. Topp med litt finrevet parmesan når den er ferdig stekt.

Tips: Hvis du steker pizzaen i en pizzaovn (ca. 450–500 grader), bør du legge på all toppingen før steking. Hvis du steker pizzaen i en vanlig stekeovn (ca. 250–300 grader), kan du først legge på tomatsausen og deretter tilsette resten av toppingen etter halve steketiden.

Jari Ontronen
@pizzajarifinland

QUATTRO FORMAGGI

Quattro formaggi betyr "Fire oster" på italiensk. Quattro formaggi-pizza er aller best når den er helt nystekt. Den fyldige osten og den sprø bunnen gjør denne pizzaen til et perfekt valg for osteelskere.

2 pizzaer
500 g ferdig pizzadeig (delt i to)
400 g tomatsaus
400 g mozzarellaost, revet
100 g gorgonzolaost, smuldret
100 g pecorino-ost, revet
100 g parmesanost, revet

1. Forvarm pizzaovnen til 400 grader.
2. Legg deigen på et melet arbeidsbord. Form pizzabunnene til ønsket fasong.
3. Fordel tomatsausen jevnt på hver pizzabunn. Strø over revet mozzarella, og legg deretter på gorgonzola, pecorino og parmesan.
4. Sett pizzaen i ovnen ved hjelp av en pizzaspade.
Stek pizzaene i ca. 2–5 minutter, avhengig av ovnens temperatur og effekt. Snu pizzaene ved behov under stekingen slik at den blir jevnt stekt.

SHUTTERSTOCK

SHUTTERSTOCK

DIAVOLA

2 pizzaer

Diavola-pizza er kjent for sin krydrede salami og sin sterke smak.

500 g hjemmelagd pizzadeig (som har hevet og er delt i to emner)
400 g tomatsaus
400 g mozzarella, revet
200 g krydret salami, skivet (for eksempel pepperoni eller soppressata)
1–2 ferske chili eller paprika, tynt skivet (valgfritt)
1–2 ts tørkede chiliflakes
(svarte oliven)
Olivenolje
Frisk ruccola

1. Varm pizzaovnen etter produsentens instruksjoner. Pizzaovner kan nå svært høy temperatur (ca. 400–500 grader), så pass på at ovnen er varm nok før du steker pizzaene.
2. Del den ferdig hevede deigen i to emner. Legg hver deigball på et melet arbeidsbord. Form deigen til runde bunner, eller en annen form dersom du ønsker det.
3. Fordel 200 g tomatsaus jevnt utover hver pizzabunn.
4. Strø over revet mozzarella på tomatsausen. Legg på skiver av krydret salami på begge pizzaene. Tilsett tynt skivet chili eller paprika og strø over tørkede chiliflakes. Avslutt gjerne med svarte oliven hvis du ønsker det.
5. Sett pizzaene i ovnen ved hjelp av en pizzaspade. Stek pizzaene i ca. 2–5 minutter avhengig av ovnens temperatur og effekt. Snu pizzaene ved behov for å sikre jevn steking.
6. Ta ut pizzaene fra ovnen med pizzaspaden og pynt med frisk ruccola før servering. Drypp over litt olivenolje.

PIZZA TONNO

2 pizzaer

500 g hjemmelaget pizzadeig (som har hevet og er delt i to emner)
400 g tomatsaus
400 g mozzarella, revet
200 g tunfisk (hermetisk, avrent)
1 rødløk, tynt skivet
Olivenolje
Salt og sort pepper

1. Varm pizzaovnen etter produsentens instruksjon, til ca. 400 grader.
2. Del den ferdig hevede deigen i to emner. Rull hver deigball på et melet arbeidsbord og form deigen til runde bunner, eller en annen ønsket form.
3. Fordel tomatsaus jevnt over hver pizzabunn. Strø revet mozzarella på tomatsausen.
4. Fordel den avrente tunfisken og tynt skivet rødløk på pizzaene. Drypp over litt olivenolje og krydre med salt og sort pepper.
5. Sett pizzaen i ovnen ved hjelp av en pizzaspade. Stek pizzaene i ca. 2–5 minutter avhengig av ovnens temperatur og effekt. Snu pizzaene ved behov for å sikre jevn steking.

SHUTTERSTOCK

PIZZA PEPPERONI

4 pizzaer

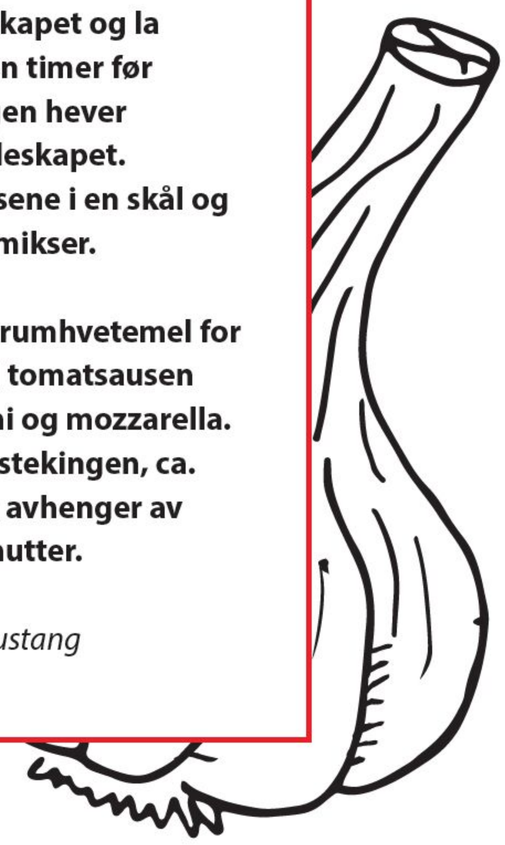
PIZZADEIG:
500 g 00-mel
3 1/2 dl kaldt vann
10 g salt
10 g olivenolje
3 g tørrgjær

TOMATSAUS:
1 boks hele San Marzano-tomater (skrelte)
1 hvitløksfedd, skrelt
2–3 ss olivenolje
salt, sort pepper
basilikumblader

TOPPING:
ca. 100–150 g mozzarella pr. pizza
ca. 30–50 g pepperoni pr. pizza
honning

1. Bland en liten mengde vann separat (omtrent en tiendedel) med fint havsalt. Bland tørrgjæren med melet og tilsett resten av vannet. Elt deigen for hånd eller i en maskin på lav hastighet i ca. 10 minutter.
2. Tilsett det salte vannet og fortsett til vannet er absorbert i melet.
3. Tilsett olivenoljen og elt deigen til oljen er absorbert i deigen.
4. Elt deigen på høyeste hastighet til den er elastisk og glatt, og ikke lenger fester seg på hendene. Hvis du elter for hånd, kan du ta deigen ut av bollen og elte den energisk på arbeidsbenken. Prosessen tar normalt ca. 20 minutter.
5. Når deigen er klar, legges den i en lufttett beholder og settes i kjøleskapet i ca. ett døgn. Ta deigen ut av kjøleskapet og form den til boller. Håndter deigen forsiktig så du ikke ødelegger luftboblene. Sett bollene inn i kjøleskapet i ytterligere ett døgn (eller enda lenger hvis du vil, inntil 2–3 dager).
6. Ta ut den ferdig hevede deigen fra kjøleskapet og la den stå i romtemperatur i beholderen i noen timer før du begynner å bearbeide den. Husk at deigen hever langsommere og noen ganger mindre i kjøleskapet.
7. Lag tomatsausen ved å ha alle ingrediensene i en skål og blande dem forsiktig sammen med en stavmikser.
8. Varm pizzaovnen til ca. 400 grader.
9. Kjevle ut deigen til pizzabunner, bruk durumhvetemel for å forhindre at deigen setter seg fast. Fordel tomatsausen på hver bunn og legg deretter på pepperoni og mozzarella. Du bør vende pizzaen et par ganger under stekingen, ca. 30 sekunder mellom hver gang. Steketiden avhenger av ovnstemperaturen og er mellom 2 og 4 minutter.

Oppskrift fra Mustang, Oskari Lahti, Bilder fra Mustang



PIZZA MARINARA

Den enkleste klassikeren!

250 g pizzadeig
400 g hermetiske San Marzano plommetomater
1 hvitløksfedd
Frisk basilikum
½ ss tørket oregano
Fint havsalt
Ekstra virgin olivenolje
Mel til utbaking

1. Skjær hvitløken i tynne skiver med en liten kniv. Legg de skivede hvitløksfeddene i en liten skål. Dekk hvitløken med 1 ss olivenolje. Da separeres skivene lettere fra hverandre, og oljen hindrer at hvitløken blir brent og bitter under steking.
2. Løs opp ½ ts salt i kaldt vann i en liten skål. Plukk 8 basilikumblader og dypp dem i saltløsningen. Det salte vannet forhindrer at basilikumen blir brent.
3. Forbered tomatsausen. Hell 400 g hermetiske San Marzano plommetomater i en skål. Tilsett en stor klype havsalt, og knus tomatene for hånd til en grov saus. Det gjør ingenting om sausen er noe mer vandig enn vanlig – uten ost som beskyttelse fordamper mye av væsken i ovnen.
4. Varm opp pizzaovnen. Ta sikte på at ovnens bakestein skal holde en temperatur på 450˚C.
5. Gjør pizzaen klar til steking. Strø en liten mengde mel over pizzaspaden. Strekk ut pizzadeigen til en 30–40 cm stor leiv og legg den på spaden. Fordel 5–6 ss tomatsaus jevnt over deigen. Husk at du kan ha på rikelig med saus, ettersom osten ikke kommer til å presse pizzaen ned!
6. Tilsett hvitløkskivene og basilikumen. Rist vannet raskt av bladene. Mos oreganoen mellom hendene og strø den over pizzaen. Avslutt med en skvett olivenolje og en klype nykvernet sort pepper hvis du vil.
7. Stek pizzaen. Sett den i ovnen ved hjelp av en pizzaspade. Stekes i 1–2 minutter. Vend pizzaen regelmessig. Ta pizzaen ut av ovnen og nyt!

Oppskrift og bilde fra ooni.fi

MARGHERITA

PIZZADEIG:
640 g romtemperert vann
3 g tørrgjær
1 kg "tipo 00" mel
30 g havsalt
mel til utbaking

TOMATSAUS:
480 g knuste tomater
18 g salt

TOPPING:
600 g fersk mozzarella
30 basilikumblader (ca. 20 g)
30 g ekstra virgin olivenolje

1. Fyll en bolle med romtemperert vann og tilsett gjæren. Bland godt med en visp eller gaffel.
2. Bland melet og saltet i en separat bolle. Tilsett melblandingen til gjærvannet. Hvis du bruker en kjøkkenmaskin, heller du i gjærvannet og tilsetter melet. Elt på lav hastighet i 4 minutter. Dekk til bollen med et håndkle og la deigen heve i 2 timer.
3. Hvis du elter for hånd, rører du med en tresleiv til deigen begynner å formes. Elt deigen forsiktig på en lett melet overflate i ca 10 minutter, til den er fast og elastisk. Legg deigen tilbake i bollen, dekk til med et håndkle og la den heve på et lunt sted i ca. 2 timer, til den har doblet seg i størrelse.
4. Legg deigen på en lett melet overflate og del den i seks emner på ca. 250 g. Form hvert emne til en bolle. Legg bollene i en lukket deigboks, eller på et stekebrett som dekkes til med bakepapir. La deigen heve ved romtemperatur i 6 timer, eller i kjøleskap over natten. Ta deigen ut av kjøleskapet 4 timer før du skal bruke den.
5. Lag sausen ved å blande de knuste tomatene og saltet i en bolle.
6. Forvarm pizzaovnen til 450 °C.
7. Legg en deigbolle på en lett melet overflate og trykk ut luft fra midten til kantene med fingrene. Strekk ut deigen til en 30 cm stor bunn og legg den på en lett melet pizzaspade.
8. Fordel 80 g tomatsaus jevnt på pizzabunnen. Legg på 100 g mozzarella, 4-5 basilikumblader og 2 ss ekstra virgin olivenolje.
9. Sett pizzaen i den forvarmede ovnen og stek den i 1-2 minutter, til skorpen er gyllenbrun og osten har smeltet og bobler. Drei pizzaen hvert 20. sekund for å sikre jevn steking.
10. Ta pizzaen ut fra ovnen, skjær den opp og kos deg! Gjenta prosessen med resten av deigbollene.

Oppskrift og bilde fra ooni.fi

QUATTRO STAGIONI

2 pizzaer

Quattro Stagioni betyr "fire årstider" og er en tradisjonell italiensk pizza som er inndelt i fire seksjoner med ulike toppinger.

500 g hjemmelaget pizzadeig
(ferdig gjæret og oppdelt i to emner)
400 g tomatsaus
400 g mozzarellaost, revet
200 g sjampinjonger, skivet
200 g salami, skivet
200 g skinke, strimlet
Svarte oliven (uten stein), skivet
Olivenolje
Frisk basilikum

1. Varm pizzaovnen etter produsentens anbefaling til 400-500 grader.
2. Del den ferdig gjærede deigen i to emner. Rull to deigboller på en melet arbeidsflate. Form deigen til runde bunner eller annen ønsket form.
3. Fordel tomatsausen jevnt over begge pizzabunnene. Strø over revet mozzarellaost.
4. Del inn hver pizza i fire seksjoner og legg på ulike toppinger: sjampinjonger på en fjerdedel, salami på en annen, skinke på den tredje og sorte oliven på den siste.
5. Drypp litt olivenolje på pizzaen og krydre med salt og sort pepper.
6. Bruk en pizzaspade til å sette pizzaen i ovnen. Grill pizzaen i 2–5 minutter, avhengig av ovnens temperatur og styrke. Snu litt på pizzaen ved behov for å sikre jevn steking.
7. Ta pizzaen ut av ovnen ved hjelp av pizzaspaden, og pynt med frisk basilikum før servering.

SHUTTERSTOCK

PIZZA BOLOGNESE

500–600 g ferdig pizzadeig (eller ferdig pizzabunn fra butikken)

BOLOGNESESAUS:
500 g kjøttdeig (storfe eller blanding av storfe og svin)
2 løk, finhakket
4 hvitløksfedd, knust
2 gulrøtter, revet
800 g knuste tomater (2 bokser à 400 g)
4 ss tomatpuré
2 ts tørket oregano
2 ts tørket basilikum
Salt og sort pepper etter smak

TOPPING:
Tomatsaus
300 g mozzarellaost
Frisk basilikum (til pynt)
Olivenolje (til finish)

1. Forvarm pizzaovnen til 400 grader. Del pizzadeigen i to emner og form hvert emne til en pizzabunn.
2. Lag bolognesesausen i en kjele. Del opp sausen i to porsjoner.
3. Fordel tomatsaus på pizzabunnene. Fordel bolognesesausen jevnt på begge pizzaene. Riv mozzarella og strø over.
4. Sett pizzaene i ovnen ved hjelp av en pizzaspade. Snu gjerne pizzaene noen ganger under stekingen, ca. hvert 30. sekund. Steketiden er ca. 2–4 minutter avhengig av ovnstemperaturen.
5. Pynt med frisk basilikum og drypp over litt olivenolje.

SHUTTERSTOCK

SHUTTERSTOCK

CAPRICCIOSA

2 pizzaer

Capricciosa-pizza er en klassisk italiensk pizza som inneholder en herlig kombinasjon av skinke, sopp, kronartisjokk og oliven.

500 g pizzadeig
400 g tomatsaus
400 g revet mozzarella
200 g skinke
200 g ferske sjampinjonger
200 g kronartisjokkhjerter, skivet (hermetiske eller marinerte)
Svarte oliven (uten kjerne), skivet
Olivenolje
Frisk basilikum
Salt og sort pepper

1. Forvarm pizzaovnen till 400 grader. Skjær sjampinjongene i skiver.
2. Gjør pizzaen klar til steking. Strø litt mel på pizzaspaden. Dra ut pizzadeigen til en rund form og legg den på spaden.
3. Fordel 5–6 ss tomatsaus jevnt over pizzabunnen.
4. Tilsett fyllet. Strø revet mozzarella over tomatsausen. Legg på skinke, skivet sjampinjong, artisjokkhjerter og oliven. Drypp litt olivenolje over og krydre med salt og sort pepper.
5. Bruk en pizzaspade for å sette inn pizzaen i ovnen. Stek pizzaen i 2–5 minutter, avhengig ovnens temperatur og effekt. Snu pizzaen ved behov for å sikre jevn steking.
6. Ta pizzaen ut av ovnen og pynt med frisk basilikum før servering.

HVITE PIZZAER

Hvite pizzaer, også kjent som pizza Bianco, er et lekkert og elegant alternativ til tradisjonell pizza med tomatsaus. Her brukes lite eller ingen tomat-saus, og det gir plass til at andre ingredienser, som ulike oster og urter, kan skinne.

SHUTTERSTOCK

PARSA PIZZA BIANCO

4 pizzaer

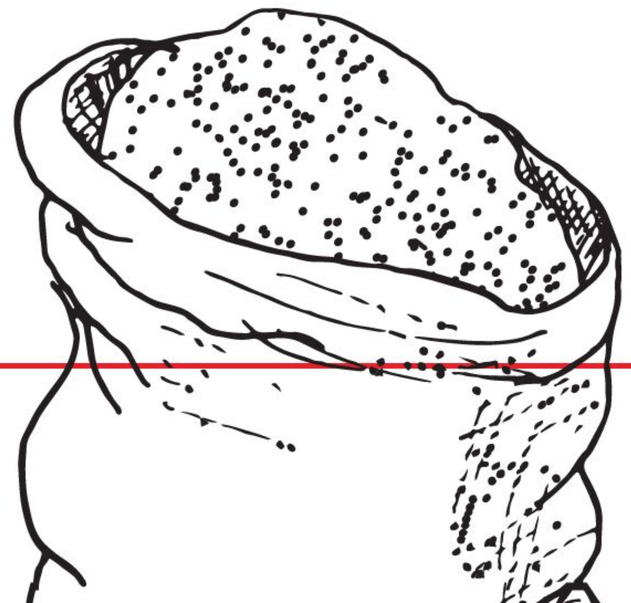
PIZZADEIG:
3,5 dl vann (litt varmere enn romtemperatur)
2 ts salt
7 g tørrgjær
7 dl 00-hvetemel
1 ss olivenolje

BIANCO-SAUS:
200 g crème fraiche
1 hvitløksfedd, finhakket
1 ss olivenolje
100 g fetaost, smuldret
½ sitron
Salt og pepper

TILBEHØR:
Burrata
Ca. 10 grønne asparges
Olivenolje
Ruccola og urter

Pizzastein

1. Lag pizzadeigen. Tilsett vann og en neve mel i en skål. Løs opp den tørre gjæren i vannet og la den stå og svelle en stund. Tilsett salt. Mål opp hvetemel i en skål og elt deigen for hånd i 10 minutter. Tilsett olivenolje og fortsett å elte til deigen er smidig og elastisk.
La deigen heve under et kjøkkenhåndkle i ca. 1 time.
2. Lag fyllet ved å blande crème fraiche, fetaost, det finhakkede hvitløksfeddet og olivenoljen. Smak til med med salt og pepper.
3. Tilbered aspargesen ved å skyllle den ordentlig og bryte av den grove delen av stilken. Del aspargesen på langs i to deler.
4. Sett ovnen på 250-275 grader avhengig av type ovn. Legg pizzasteinen i den kalde ovnen.
5. Del deigen i tre deler. Form deigen til tre runde pizzabunner på et bakepapir ved å trykke ut deigen for hånd. Fordel den smaksatte crème fraiche-blandingen og legg på de halve aspargesene.
6. Legg pizzaene på pizzasteinen og stek dem i ovnens nedre del i ca. 7-9 minutter, avhengig av type ovn. Legg på burrata, en skvett olivenolje og ruccola eller urter på den varme pizzaen.



GRILLET KEBABPIZZA

4 stk ferdighevede pizzadeigemner
200 g kebabstrimler
2 dl tomatsaus
150 g revet pizzaost
100 g crème fraiche
1 liten rødløk
1 rød chili
¼ bunt frisk koriander
2 ss majones
1 ss limesaft

1. Legg pizzasteinen på den kalde grillen og slå på grillen. Steinen skal varmes i ca. 10 minutter, og den må være skikkelig varm.
2. Bearbeid den ferdige pizzadeigen etter produsentens instruksjoner. Skjær rødløken i strimler og chilien i skiver. Bland majones og limejuice.
3. Form pizzaene. Fordel tomatsausen på bunnene. Fordel crème fraiche, revet pizzaost, kebabstrimler og rødløk.
4. Grill hver pizza i ca. 10 minutter på den varme pizzasteinen.

PIZZA MED BRIE OG FERSKEN

FERSKEN:
2 ss smør
1 ss sukker
½ fersken, uten stein, tynt skivet

PIZZA:
250/330 g pizzadeig
2 ss olivenolje
40 g mozzarella, revet i små biter
40 g brie, i terninger
En håndfull friske basilikumblader
2 ss balsamicoeddik
Mel til utkjevling

1. Forvarm pizzaovnen till 180°.
2. Gjør i stand ferskenen. Ha smør og sukker i en ildfast form og varm i pizzaovnen. Når smøret og sukkeret har smeltet, legger du i ferskenskivene. Stek dem i ovnen i 5 minutter, eller til frukten er myk. Snu dem halvveis. Ta ut og legg til side.
2. Skru opp temperaturen i pizzaovnen til 500 °C.
3. Strø litt mel på pizzaspaden. Form pizzadeigen til en rund bunn på 30–40 cm, og legg den på spaden. Hell olivenolje over deigen og bre den jevnt utover med fingrene. Legg på mozzarella og brie.
4. Sett pizzaen i ovnen. Drei den regelmessig for å sikre jevn steking.
5. Anrett fersken, basilikum og balsamicoeddik på den ferdig stekte pizzaen rett før servering.

Oppskrift og bilde fra ooni.fi

PIZZA MED RØKELAKS

250 g pizzadeig
57 g (ca. 4 ss) crème fraiche
30 g finhakket dill, tilsett etter smak
1 revet sitronskall
3 g (ca. ½ ts) grovkvernet rosépepper
Mel eller veldig fine semulegryn til å elte deigen
70 g revet mozzarella
4 skiver røkelaks av god kvalitet
1 sitron i båter

1. Varm pizzaovnen til 400–450 °C.
2. Forbered crème fraiche-blandingen. Bland crème fraiche, finhakket dill, sitronskall og rosépepper i en skål. Rør til du har en jevn blanding.
3. Strø litt mel på arbeidsflaten eller bruk fine semulegryn. Trykk og elt deigen fra midten og utover til du har en ca. 30 cm rund bunn.
4. Strø litt mel på pizzaspaden og legg på pizzabunnen. Fordel crème fraiche-blandingen på bunnen og strø over den revne mozzarellaen.
5. Sett in pizzaen i ovnen og stek den i ca. 1 minutt. Drei pizzaen ca. hvert 20. sekund for å sikre jevn steking.
6. Ta ut pizzaen og legg på røkelaksskiver og finhakket dill. Skjær opp pizzaen og server med sitronskiver. Nyt!

Oppskrift og bilde fra ooni.fi.

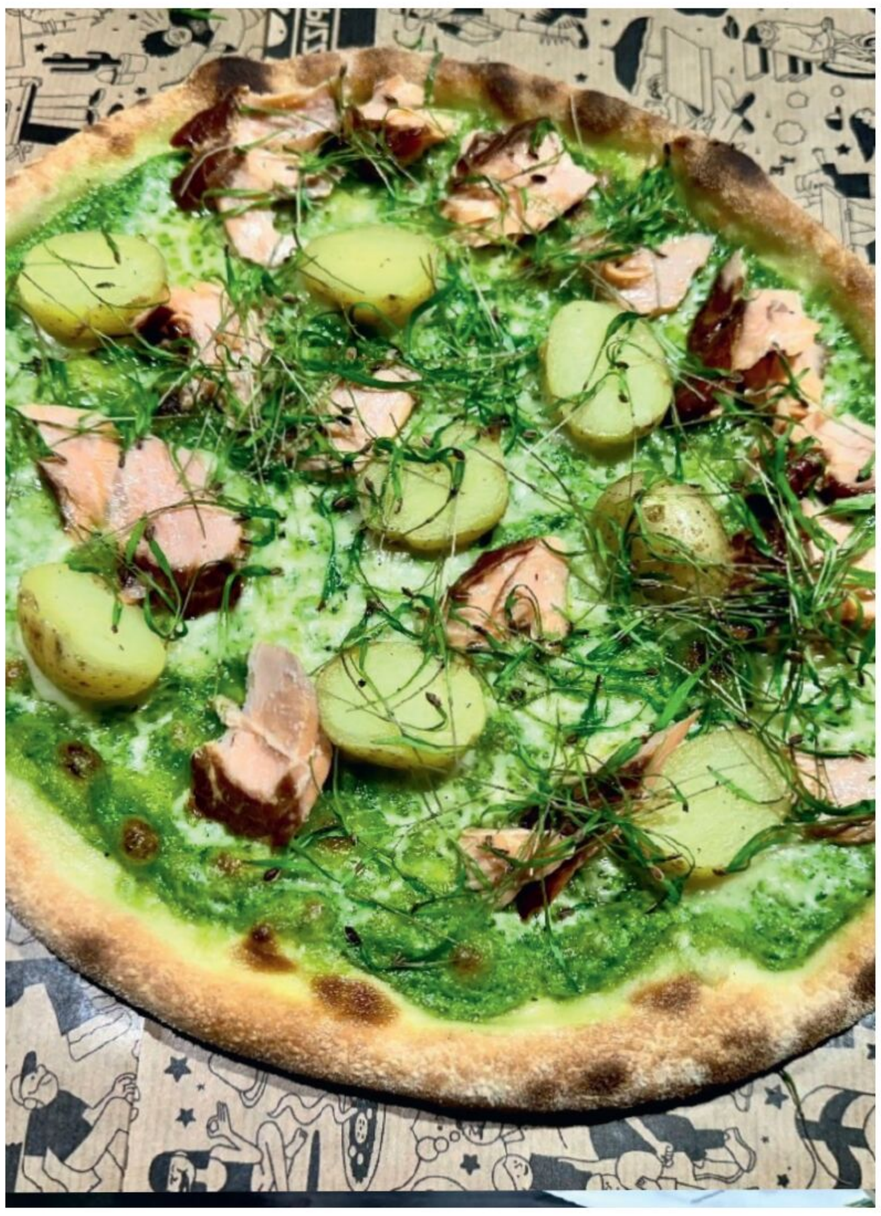
PIZZA MED LAKS OG POTET

PIZZADEIG:
1 kg tipo 00-mel/halvgrovt hvetemel
10 g tørrgjær
25 g salt
750 g kaldt vann

1. Bland de tørre ingrediensene. Tilsett vann og bland varsomt. La deigen hvile i 15 minutter.
2. Strekk og brett deigen i 5 minutter med fuktige hender. La deigen hvile i 30 minutter. Gjenta prosessen to ganger. Legg deigen i en bolle og dekk til med plastfolie. La deigen heve i kjøleskap i 24 timer.
3. Del deigen i ni emner, hvert på ca. 200 g. Form hvert emne til pizza-boller. La heve i romtemperatur i ca. 30 minutter.

LAKS- OG POTETPIZZA:
1 pizzaemne (ca. 220 g)
60 g dillmajones
120 g mozzarella
60 g kokte nypoteter, delt i to
80 g varmrøkt laks
Frisk dill

1. Form pizzabunnene og topp dem med dillmajones, mozzarella og kokt potet.
2. Stekes i varm pizzaovn, 300 °C, i ca. 5 minutter. Drei på pizzaen underveis i stekingen.
3. Topp den ferdige pizzaen med biter av varmrøkt laks og frisk dill.
Oppskrift og bilde Risto Mikkola



REINSDYRPIZZA

2 pizzaer | Tilberedningstid: 2–4 timer

PIZZADEIG:
4 dl vann
ca. 1 liter pizzamel
25 g fersk gjær
2 ss olivenolje
1 ss salt
1 ss sukker

HVIT PIZZASAUS:
300 g crème fraiche
½ dl olivenolje
1 ts salt
½ ts nykvernet sort pepper

TOPPING:
300 g smaksrik pizzaost
100 g reisdyrspekepølse
100 g kaldrøkt reinskav
tørkede tranbær
tørkede, malte tyttebær
små salatblader

PIZZABUNN:
1. Mål opp vann, gjær, olivenolje, salt og sukker i en bolle.
2. Tilsett 8 dl mel, og evt. mer ved behov.
3. Begynn å elte deigen, enten for hånd, eller i en eltemaskin på lav hastighet i 10 minutter. Fortsett deretter for hånd til deigen begynner å samles.
4. Del deigen i to emner og form dem til boller. Legg bollene under et klede og la dem kaldheve.

HVIT PIZZASAUS:
Bland crème fraiche og olivenolje. Tilsett oljen langsomt i en fin stråle under konstant omrøring. Smak til med salt og sort pepper.

1. Varm opp ovnen til 250 °C med stekebrettene i ovnen. Form pizzabunnene på bakepapir.
2. Fordel hvit pizzasaus på bunnene.
3. Legg på reinsdyrspekepølse og strø over osten.
4. Trekk pizzabunnene over på stekebrettene ved hjelp av bakepapiret. Stek pizzaene i 12–15 minutter.
5. Topp med kaldrøkt reinskav, tørkede tranebær og tyttebær og pynt med små salatblader rett før servering.
6. Nyt de arktiske smakene i form av pizza!

Oppskrift og bilde
Kuusamon Juusto

Hvit pizza er en skikkelig delikatesse, der crème fraiche utgjør en utmerket base for mange ulike toppinger, sauser, oster, urter, kjøtt, skalldyr og grønnsaker.

SHUTTERSTOCK

EN VERDEN AV SMAKER

Ta en nærmere titt på pizzastiler fra ulike deler av verden, med inspirasjon fra blant annet USA, Tyskland og Argentina. Kunne du tenke deg en Detroitpizza med ranchdipp, en krydret cantaloupemelonpizza eller en klassisk tysk Flammkuchen?

SHUTTERSTOCK

RASK KOREANSK KYLLINGPIZZA

Sursøte kyllingbiter sammen med ananas, chili, mozzarella og rødløk får smaksløkene til å juble av glede!

180 g stekt sursøt kylling
1 liten boks ananasbiter i egen saft
3 ss tomatpuré
1/2 ts tørkede chiliflakes
1/3 ts salt
125 g bøffelmozzarella
1 rødløk

PIZZADEIG:
2 dl vann
12 1/2 g gjær
1/2 ts salt
1 ts sukker
4 dl 00-hvetemel
2 ss olivenolje

1. Lag pizzadeigen ved å smuldre gjæren i lunkent vann og tilsette salt og sukker. Tilsett hvetemelet litt etter litt, og elt deigen til den er smidig. Ha i olivenoljen til slutt. La deigen heve under et klede i ca. 30 minutter, eller til den har nådd dobbel størrelse.
2. Bruk mel til å bake ut pizzadeigen på et stekebrett uten bakepapir. Form to runde pizzaer på hvert sitt stekebrett, eller lag én stor pizza.
3. Hell saften av ananasbitene og spar den i en liten skål. Tilsett 3 ss tomatpuré, chiliflakes og salt i ananasjuicen og rør godt. Fordel sausen over pizzabunnene. Riv mozzarellaen og legg den på pizzaene sammen med kyllingbitene og ananasen.
4. Stek i varm ovn, 300 grader, til den er gylden og osten bobler.

Oppskrift og bilde: Snellman

MEXICAN STYLE–PIZZA

PIZZADEIG:
500 g 00-mel
3 1/2 dl kaldt vann
10 g salt
10 g olivenolje
3 g tørrgjær

TOMATSAUS:
1 boks hele San Marzano-tomater
1 hvitløksfedd, skrelt
2–3 ss olivenolje
salt, sort pepper, basilikum

TOPPING (4 PIZZAER):
500 g mozzarella
200 g ferdig bolognese-saus med kjøttdeig
3 avokado
200 g crème fraiche
2–3 jalapeños
100 g tortillachips
En håndfull frisk koriander

1. Ha ca. 1/10 av vannet i en egen skål, og bland inn fint havsalt. Bland tørrgjæren i melet og tilsett resten av vannet. Elt deigen for hånd eller i maskin på lav hastighet i ca. 10 minutter.
2. Tilsett det salte vannt og fortsett å elte deigen til alt vannet er absorbert.
3. Tilsett olivenoljen og elt deigen til oljen er absorbert.
4. Elt deigen på høy hastighet til den er elastisk, glatt og ikke kleber. Hvis du elter for hånd, bør du ta ut deigen av bollen og elte den på en melet arbeidsflate. Hele prosessen tar vanligvis ca. 20 minutter.
5. Legg deigen i en lufttett beholder og sett den i kjøleskapet i ca. 1 døgn. Ta deretter deigen ut av kjøleskapet og form den til boller. Håndter deigen varsomt, så ikke luftboblene sprekker. La deigen heve i ytterligere 1 døgn i kjøleskapet (eller inntil 2–3 dager hvis du vil).
6. Ta ut deigen fra kjøleskapet og la den få rom-temperatur i bollen i to timer før du begynner å bearbeide den. Husk at kald deig hever langsommere, og noen ganger mindre.
7. Lag sausen ved å blande alle ingrediensene i en bolle og mikse dem lett med en stavmikser.
8. Forvarm pizzaovnen til ca. 400 grader.
9. Form deigen til pizzabunner ved hjelp av durumhvete og fordel tomatsaus, bolognese-saus og mozzarella på dem. Du bør dreie litt på pizzaene under stekingen, ca. hvert 30. sekund, slik at de stekes jevnt. Steketiden avhenger av ovnens temperatur, men den pleier å være ca. 2–4 minutter.
10. Topp pizzaene med skivet avokado, crème fraiche, jalapeños, koriander og tortillachips rett før servering.

Oppskrift og bilde: Mustang, Oskari Lahti

DETROIT STYLE–PIZZA

Detroit style–pizza stekes i en rektangulær stålform og er kjent for sin tykke, myke og luftige bunn. Denne pizzaen skiller seg fra tradisjonelle runde pizzaer både i form og struktur. Ofte tilsettes olivenolje i pannen for å gi bunnen en sprø skorpe. Osten legges på helt ut til kanten, og dermed får man en karamellisert ostekant når pizzaen stekes. Tomatsausen fordeles vanligvis som to lange render på pizzaen, oppå osten og toppingen.

Legg merke til at det brukes gassovn i oppskriften!

Hvis du skal lage pizzaen i en vanlig ovn, bør du sette temperaturen så høyt som mulig, til ca. 230–250 °C. Jo varmere ovnen er, desto sprøere blir bunnen, og desto bedre blir osten. Stek pizzaen i ca. 20 minutter på ovnens nederste rille. Den eksakte steketiden kan nærme seg 25 minutter, avhengig av ovnen og stekebrettet ditt.

PIZZADEIG:
4 dl pizzamel
2 ts tørrgjær
1–2 ts salt
2 dl lunkent vann
Olivenolje til pannen

TOPPING:
240 g mozzarella, i terninger (ikke fersk)
80 g pepperoni
110 g tomatsaus
30 g revet parmesan

1. Bland de tørre ingrediensene i en bolle. Tilsett vannet gradvis mens du elter. Du kan bruke en tresleiv eller en kjøkkenmaskin til å elte deigen. Dekk over bollen og la deigen heve på et lunt sted i ca. 2 timer.
2. Pensle den høye ovnsformen med olivenolje. Legg deigen i formen og trykk den forsiktig ut, slik at den får groper og brer seg ut mot formens kanter. Dekk til formen og la deigen hvile i ca. 30 minutter.
3. Trykk deigen forsiktig utover, slik at den dekker bunnen av formen. Du kan måtte gjenta dette noen ganger før deigen dekker hele bunnen.
4. Forvarm pizzaovnen til 400 °C.
5. Fordel mozzarellaen over deigen, spesielt ved kantene, for å skape den karamelliserte ostkanten som er så typisk for denne pizzaen. Legg på pepperoni og fordel tomatsausen i to lange render over pizzaen.
6. Strø over revet parmesan. Sett pizzaen i ovnen og grill i 4–6 minutter. Snu pizzaen noen ganger. Hvis den raskt blir for mørk, bør du skru av flammene og la ettervarmen grille den i noen minutter. Grill bunnen til kantene er gyllenbrune og deigen er gjennomgrillet, ca. 10–14 minutter.
7. Ta pizzaen raskt ut av formen for å beholde den sprø bunnen. Bruk en pizzaspade til å flytte pizzaen over på en rist eller et serveringsfat for å hvile litt.
8. Skjær pizzaen i firkanter og server. Nyt den gjerne med ranchdip!

RANCH-DIP:
2 dl majones
2 dl russisk yoghurt
1 hvitløksfedd, finhakket
2 ss frisk dill, finhakket
2 ss frisk persille, finhakket
1 ss hvitvinseddik
1 ts løkpulver
1 ts hvitløkspulver
Salt og sort pepper etter smak

1. Bland majones og russisk yoghurt i en skål til en jevn blandning.
2. Tilsett finhakket hvitløk, dill, persille, hvitvinseddik, løkpulver og hvitløkspulver. Bland godt.
3. Smak til med salt og sort pepper.
4. La dippen stå i kjøleskap i minst 30 minutter før servering, slik at smakene kan sette seg.

Oppskrift og bilder: ooni.fi

TARTE FLAMBEE

Denne kombinasjon av pizza og pai er lett å lage, og passer utmerket som snacks eller tilbehør til lunsj.

4 porsjoner

4 plater butterdeig
100 g rømme
75 g revet ost
250 g cherrytomater
4 rosmarinkvaster
1 ts havsaltflak
sort pepper
4 egg

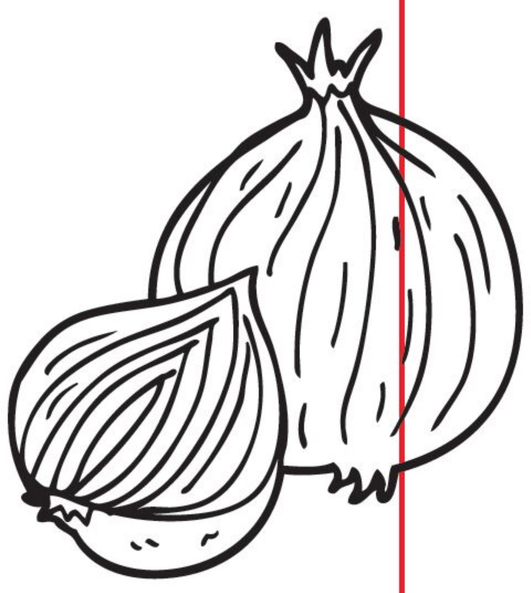
TOPPING:
150 g bacon

1. Forvarm ovnen til 200 grader.
2. Tin butterdeigen på et stekebrett dekket med bakepapir.
3. Trekk ut deigen og brett kantene slik at de danner en kopp. Smør deigen med rømme og strø over revet ost.
4. Legg hakkede cherrytomater på osten, riv rosmarinbladene og strø dem over deigen. Krydre med sort pepper og havsalt.
5. Knekk eggene over fyllet og stek tertene i ovnen i 15–17 minutter.
6. Stek baconet i en panne til det blir sprøtt og legg det på tørkepapir så fettet kan renne av. Legg deretter baconet på de ferdige tertene.
7. Server gjerne til lunch sammen med en grønn salat.

Oppskrift og bilde: Snellman

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen er en populær delikatesse i Frankrike og Tyskland. Den minner om pizza i både utseende og tekstur, men har en tynn og sprø bunn. Flammkuchen serveres ofte som forrett eller mellommåltid, og er spesielt populær i Tyskland og i Alsace-regionen.



PIZZADEIG:
¾ ts tørrgjær
100 g varmt vann
200 g hvetemel
½ ts fint havsalt
½ ts sukker
2 ss olivenolje
Mel til elting av deigen

TOPPING:
100 g baconstrimler
½ løk, i tynne skiver
45 g crème fraiche eller rømme
En klype muskatnøtt
½ ts fint havsalt
En klype sort pepper
Til servering: gressløk, purreløk eller vårløk

1. Løs opp gjæren i lunkent vann og la den aktiveres. Bland mel, salt, sukker, olje og gjærvann i en bolle. Elt deigen til den er glatt og la den heve tildekkett i ca. 30 minutter.
2. Stek baconstrimlene i en panne på middels varme til fettet er delvis smeltet. Ta ut baconet og behold fettet i pannen. Stek løkskivene i fettet til de er myke og blanke. La dem avkjøles.
3. Varm ovnen til 300 °C. Kjevle ut den ferdig hevede deigen til en tynn, rund bunn og fordel crème fraiche på den. Topp med stekt løk, bacon og krydder. Sett pizzaen på en stekeplate og stek den i 3–4 minutter. Drei på den noen ganger under steking.
4. Ta ut pizzaen når kantene er sprø og gylne. Server med en gang.

SPICY CANTALOUPE-PIZZA

4 pizzaer (ca. 25 cm)
Tilberedningstid: 30 minutter (pluss tiden det tar å lage deig)

Den argentinske sausen Chimichurri, sammen med granateplekjerner, gir en ekstra smaksdimensjon til denne krydrede chorizopizzaen. Toppingen av cantaloupemelon balanserer den sterke smaken med frisk sødme.

Det finnes selvfølgelig ingen fasit på chimichurri-oppskriften, og opphavet til denne sausen varierer etter hvem som forteller historien. I Irland hevder man at sausen er skapt av iren Jimmy McCurry, etter at han bosatte seg i Argentina. Fordi han savnet worcestersaus, skapte han sin egen versjon av den. Navnet hans, Jimmy Curry, skal ha blitt uttalt Chimi Churri i Argentina. Man får tro hva man vil. McCurrys "opprinnelige" oppskrift, skal ha inneholdt ansjos og andre ingredienser som ikke helt hører hjemme i chimichurri. Chimichurri er imidlertid også nært i slekt med den italienske salsa-verde. Begge har smak av persille, hvitløk og eddik, men i chimichurri tilsettes også chili, koriander og tørket oregano. Salsa verde inneholder ansjos og i blant kapers.

PIZZADEIG:
4 dl kaldt vann
9 dl (600 g) 00-hvetemel
0,5 g tørrgjær
12 g fint havsalt

TOMATSAUS:
1 boks flådde tomater
10 g salt
0,5 ts sort pepper
4 ss olivenolje
1 hvitløksfedd, finhakket
En håndfull basilikum

CHIMICHURRI:
En bunt frisk koriander med stilk
En bunt bladpersille med stilk
1 rød chili, uten frø
1 dl olivenolje
1 hvitløk
3 ss rødvinseddik
0,5 ts salt

TIL PIZZAEN:
1 deigemne (se oppskrift over)
1 dl tomatsaus
4 ss revet mozzarella, eller mengde etter smak
1 rå chorizo, tynt skivet
Tynt skivet cantaloupemelon
Granateplekjerner
Chimichurrisaus

SLIK GJØR DU
PIZZADEIG:
1. Mål upp vannet i en bolle. Bland inn hvetemel og tørrgjær. La melet suge til seg vannet i omtrent 1 time.

Tilsett salt og elt deigen til den er elastisk. La deigen heve i romtemperatur i 2 timer.

2. Del deigen i fire emner. Rull emnene til faste boller og legg dem i en boks eller på et stekebrett. Dekk deigen med et lokk eller plastfolie og la kaldheve i 24-72 timer.
3. Ta ut deigemnene fra kjøleskapet en time før du skal bruke dem.

TOMATSAUS:
1. Hell tomatene med væsken i en skål. Smak til med salt. Tilsett olivenolje og hvitløk. Bland med stavmikser til det blir en glatt saus.
2. Tilsett grovrevet basilikum. Dekk skålen med et lokk eller plastfolie, og la stå i kjøleskapet i noen timer (evt. over natten) til marinering.

CHIMICHURRI:
1. Ha alle ingrediensene i en liten bolle og bland til en jevn saus med stavmikser.

PIZZA:
1. Varm pizzaovnen til 400-450 grader.
2. Strø mel på arbeidsflaten og form deigbollene ved å trykke fra midten mot kantene til du har en ca. 25 cm stor pizzabunn.
3. Fordel tomatsaus på bunnene, legg på revet ost og chorizoskiver.
4. Legg pizzaen på en lett melet pizzaspade og sett den i ovnen. Snu pizzaen av og til. Stekes i 1–2 minutter, eller til kantene er jevnt gylne.
5. Legg melonskiver på den ferdige pizzaen og strø over granateplekjerner. Avslutt med chimichurri.

Oppskrift og bilde Snellman

Pan pizza

Pan pizza er et godt alternativ til tradisjonell pizza. Bunnen lages i en stekepanne eller ildfast form, og toppingen får godgjøre seg oppå.

SHUTTERSTOC

PAN PIZZA MED TRE SORTER SALAMI

Denne saftige pan pizzaen har en topping som består av tre typer salami, der hver sort bidrar med sin egen unike smak. Klassisk pepperoni, aromatisk milanosalami og herlig krydret chorizo. Når man dessuten kombinerer dette med en luftig bunn, hjemmelagd tomatsaus og et tykt lag ost, blir resultatet garantert av høyeste kvalitet. Denne pizzaen er en skikkelig godbit!

4 pizzaer

PIZZADEIG:
1 4/5 dl vann
1 ss tørrgjær
1/2 dl maismel
3 1/2 dl hvetemel
1/2 ts salt
2 ss olje
1 ss honning

TOMATSAUS:
2 tomater
2 hvitløksfedd
1 gul løk
2 ss olje
1/3 ts røde chiliflakes
1 ss tomatpuré
1/2 ts salt
1/2 ts sukker
1/2 ts nykvernet sort pepper
1/2 ts tørket oregano
4/5 bunt basilikum

TOPPING:
100 g pepperoni
100 g chorizo
100 g milanosalami
250 g mozzarellaost

1/3 rødløk
1/3 grønn paprika
75 g revet ost
Frisk basilikum til pynt

1. Lag pizzadeigen ved å blande maismel, 2 dl hvetemel, salt og tørrgjær i en kjøkkenmaskinbolle. Tilsett vann, olje og honning, og begynn å elte deigen. Tilsett resten av hvetemelet litt etter litt, til deigen er myk og slipper bollen lett.
2. Elt deigen i 3–5 minutter til den er myk og elastisk. Legg deretter deigen i en lett oljet bolle til heving. Dekk til med plastfolie og la deigen heve en time i romtemperatur.
3. Forbered tomatsausen mens deigen hever. Bland tomatene i en kjøkkenmaskin. Skrell og finhakk hvitløksfeddene og løken. Varm 2 ss olje i en tykkbunnet kjele og fres løken i et par minutter. Tilsett Chiliflak og fortsett å frese til løken er myk. Tilsett de blandede tomatene, tomatpuré og krydder, men spar basilikumen till senere. La sausen koke uten lokk i 15 minutter. Rør inn den finhakkede basilikumen når sausen er ferdig.
4. Skjær mozzarellaen i 0,5 cm tykke skiver. Skjær paprikaen i små terninger og strimle rødløken.
5. Forvarm ovnen til 225 grader. Smør en metallform (ca. 26 cm) med olje (ca. 2 ss). Legg den ferdig hevede deigen i formen og trykk den utover bunn og kanter. Bruk maismel når du jobber med deigen.
6. Fordel mozzarellaskivene på bunnen. La det være igjen tilstrekkelig plass ved pizzakantene (2–3 cm). Fordel tomatsausen over mozzarellaen. Strø over revet ost og legg på resten av toppingen over tomatsausen.
7. Stekes i ovnen i ca. 25–30 minutter. Hvis kantene eller toppingene begynner å bli for mørke, kan pizzaen dekkes med folie.
7. Ta pizzaen ut av ovnen. La den hvile i 5–10 minutter og pynt med frisk basilikum rett før servering. Du kan servere pizzaen i formen eller vende den over på et annet serveringsfat.

Oppskrift og bilde Snellman

GLUTENFRI PAN PIZZA MED PESTO

For 2-4 personer

PIZZADEIG:
4 dl vann
50 g fersk gjær
1 ts salt
1/2 dl olje
10 dl glutenfritt mel

TOPPING:
100 g strimlet skinke
1 dl tomatsaus
1 dl ferdig pesto
125 g mozzarella
100 g revet pizzaost
1/4 bunt basilikum
50 g friske tomatskiver

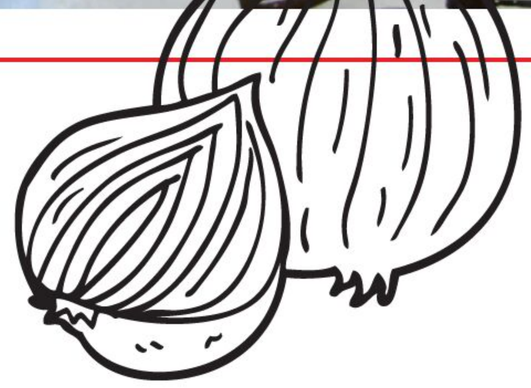
1. Løs opp gjæren i lunkent vann. Bland inn salt, olje og mel.
2. Elt deigen for hånd en stund og la den heve under et kjøkkenhåndkle på et lunt sted i ca. 30 minutter.
3. Smør en ildfast form eller panne med smør.
4. Ha deigen over i pannen. Trykk den lett utover mot bunnen og kantene.
5. Fordel tomatsausen over deigen.
6. Legg på pizzaost, pesto og revet mozzarella.
7. Stekes i nedre delen av ovnen ved 250 grader i ca. 15 minutter.
8. Pynt pizzaen med tomatskiver, fersk mozzarella og basilikum.

HUNGRY CHEF BRUNCHPIZZA

Brunchpizza er som skapt for å kombinere pizza og frokost. Den sprø skorpen og den saftige pan pizza-bunnen gjør denne retten fantastisk god. Hemmeligheten ligger i melet, mengden olivenolje og en liten dæsj tålmodighet.

PIZZADEIG:
1/2 ts sukker
2 ts tørrgjær
1 3/4 dl varmt vann
1/2 dl extra virgin olivenolje
3 1/2 dl pizzamel

SAUS:
1 liten rødløk
2 salatløk (evt. små, gule løk)
2 hvitløksfedd
5 sjampinjonger
Olivenolje
2 dl knuste tomater
3-4 kvaster frisk timian
1/2 ts salt
Sort pepper etter smak



TOPPING:
1 dl revet ost
2 egg
Flaksalt
Store kapers

1. Lag deigen ved å ha sukker og tørrgjær i en bolle og helle over varmt (45 grader) vann. Rør til gjær og sukker har løst seg opp.
2. Tilsett olje og visp inn melet. Når deigen begynner å sette seg fast på vispen, kan du elte raskt for hånd til du har en jevn deig. La deigen stå under et håndkle på et lunt sted og heve i ca. 1 time.
3. Forvarm ovnen til 200 grader.
4. Lag sausen ved å skjære opp løk, hvitløk og sjampinjonger i skiver. Fres løk, salatløk og sopp i olje. Tilsett knuste tomater og hvitløk. Krydre med timian, salt og pepper. La sausen putre på lav varme i ca. 15 minutter.
5. Ha den ferdig hevede pizzadeigen over i en godt oljet ildfast form, helst en støpejernspanne. Trykk ut deigen tynt i midten og tykkere ved kantene.
6. Hell på tomatsausen, strø over revet ost og sett formen i ovnen i 20 minutter. Knekk egg på pizzaen og sett den inn i ovnen igjen i 10-12 minutter, eller til eggehviten har stivnet.
7. Krydre med salt og sort pepper. Pynt med timian og kapers.

Oppskrift og bilde HungryChef / Lejos

RASKT OG ENKELT

Har du lyst på en god pizza, men har liten tid? Her har vi samlet raske og lettlagde pizzaoppskrifter uten lang hevingstid eller kompliserte tilberedelsesmetoder. Perfekt for heltiske hverdagskvelder eller en spontant lunsj!

Gjør deg klar til å nyte et raskt og enkelt pizzamåltid.

SHUTTERSTOCK

TORTILLAPIZZA

Lag rask pizza med tortillalefser som bunn! Det kan ikke bli mye enklere enn dette. På den ferdige tortillaen legger du saftige stekte kyllingbiter, crème fraiche, ost og BBQ-saus.

4 hvetetortillas
150 g crème fraîche
150 g revet ost
Ferdigstekt kylling
4 ss BBQ-saus
1/2 rødløk
Nykvernet sort pepper
Hakket frisk persille

1. Skrell og skjær rødløken i tynne skiver.
2. Legg tortillaene på et stekebrett og fordel crème fraiche med en skje. Tilsett revet ost og kyllingbiter. Legg på rødløk og hell over BBQ-saus. Krydre med sort pepper.
3. Grilles i ovnen på 225 grader i ca. 8–10 minutter, eller til osten har fått en fin gyllen farge.
4. Pyntes med hakket persille før servering.

Oppskrift og bilde: Snellman

VEGANSK SOMMERPIZZA MED SQUASH OG AUBERGIN

350 g hvetemel
11 g tørrgjær
160 ml vann
1/2 dl olivenolje

TOPPING:
400 g Mutti klassisk pizzasaus
150 g aubergin
2/3 gul paprika
2/3 squash
4 ss olivenolje
Salt

1. Løs opp gjæren i lunkent vann.
2. Tilsett mel, olje og en klype salt. Elt deigen til den er jevn og elastisk.
3. Del deigen i fire emner og form dem til jevne, glatte boller. La deigbollene heve i minst to timer.
4. Legg deigbollene på et smurt stekebrett og dekk til med et kjøkkenhåndkle. La deigen heve på et lunt sted i ytterligere ca. 40 minutter.
5. Skjær aubergin og squash i skiver og stek skivene i en panne til de er myke og har fått fin farge. Skjær opp paprikaen.
6. Stek pizzabunnene i ovnen på 180 grader i 15–20 minutter.
7. Fordel den ferdige pizzasausen på bunnene. Drypp over to ss olivenolje og strø over en klype salt. Legg grønnsakene oppå tomatsausen.
8. Drypp over resten av olivenoljen og stek pizzaene i 200 grader i 5–6 minutter.

Oppskrift og bilde Mutti

FINSK PIZZA PÅ RUGBRØD

2 porsjoner | Tilberedning: 30 min

160 g revet røkt ost
1 skive rugbrød (delt i to halvskiver)
100 g kantareller, renset og delt i to
15 blader babyspinat
10 salvieblader
6 skiver god spekeskinke
2 ss kapers
1/2 rødløk, skivet
Olivenolje
180 g crème fraiche
1 ts flytende honning
En klype salt og pepper
2 hvitløksfedd, finhakket
Saften fra 1/2 lime

1. Begynne med å blande ingrediensene til sausen. Fordel sausen på de halve brødskivene. Strø 2/3 av osten over sausen. Legg på kantareller, spinat, spekeskinke og kapers. Strø resten av osten over fyllet.
2. Stek pizzaen slik du helst foretrekker, for eksempel på en pizzastein i ovnen, på grillen, eller i en pizzaovn.
3. Legg på rødløk og salvie, og drypp litt olivenolje på den ferdigstekte pizzaen.

Oppskrift og bilde: Kuusamon Juusto

GRØNNSAKSPIZZA MED RØKT TOFU

Vegetarpizza på et helt nytt nivå. Røkt tofu, mini-sitroner og en skikkelig god tomatsaus gir en frisk og smakfull kombinasjon som virkelig funker!

300 g røkt tofu
2–3 ss glaze (for eksempel teriyaki, BBQ eller hoisin)
Ferdige eller hjemmelagde pizzabunner
1 boks ferdig pizzasaus
1 pakke pizzaost
4–5 mini-sitroner i tynne skiver (valgfritt)
Finhakket gressløk

1. Lag pizzabunnene etter din egen yndlingsoppskrift, eller bruk ferdige pizzabunner fra butikken.
2. Lag hjemmerøkt tofu eller bruk en ferdig variant. Se de detaljerte instruksjonene nedenfor.
3. Press ut væsken av tofuen i et kjøkkenhåndkle til overflaten kjennes tørr. Varm opp en tørr stekepanne og riv eller smuldre tofuen i passe store biter. Stek bitene et par minutter uten olje til tofuen får litt farge. Tilsett 1 ss olje og stek tofuen i 2-3 minutter. Snu den av og til. Ta pannen av varmen og hell 2-3 ss valgfri glaze over tofuen. Rør godt og legg tofuen i en egen skål.
5. Forvarm ovnen eller pizzaovnen til høyest mulig temperatur og gjør klar pizzaen ved å forme deigen til riktig størrelse, eller ved å ta fram de ferdige pizzabunnene. Fordel tomatsaus og ost på pizzabunnen, og legg på tynne skiver minisitron og røkt tofu. Stek pizzaen i ovnen til den er sprø.
6. Strø hakket gressløk eller oregano på den ferdige pizzaen.

Oppskrift og bilde: jalotofu.fi
Følg oss på Instagram @Jalotofu

PIZZA MED RØDBETER

2 pizzaer

PIZZABUNN:
2 (200 g) rødbeter
2 dl lunkent vann
25 g gjær (2 ts tørrgjær)
1 ts salt
½ ts sukker
Ca. 6 dl hvetemel

PESTO:
1 bunt frisk basilikum
1 hvitløksfedd
2 ss ristede pinjekjerner
1 dl extra virgin olivenolje
5 ss revet parmesan
¼ ts sort pepper
¼ ts havsalt

TOPPING:
2 (200 g) rødbeter
200 g hvit geitost, f.eks. chèvre
1 brokkoli
1 rødløk
250 g gule og oransje cherrytomater
150 g store grønne oliven uten kjerne
Extra virgin olivenolje
Salt
Sort pepper
Ruccola
1 ss ristede pinjekjerner

1. Skrell og skjær de rødbetene som skal brukes i deigen i små biter (2 st). Lag puré av dem i en kjøkkenmaskin eller med en stavmikser.
2. Lag pizzadeigen ved å blande gjær og sukker i lunkent vann. Tilsett salt, rødbetepuré og mel. Elt deigen til den er myk og elastisk. Legg deigen i en bolle, dekk den til med et kjøkkenhåndkle og la den heve på et lunt sted i 1,5 time.
3. Lag pesto ved å kjøre basilikumblader, ristede pinjekjerner, parmesan og skrelte hvitløksfedd i en kjøkkenmaskin til du har en jevn blanding. Tilsett olje og krydder etter smak.
4. Lag fyllet ved å dele brokkoli i små biter og gi dem et raskt oppkok i lettsaltet vann. Skrell rødbetene som skal brukes på pizzaen og skjær dem i tynne skiver med en mandolin. Skjær geitosten i skiver. Skrell og strimle løken. Del tomatene på midten.
5. Kjevle eller trykk ut deigen på et bakepapir til to runde pizzabunner.
6. Fordel pestoen på pizzabunnene.
7. Legg på grønnsaker, oliven, rødbetskiver og geitost. Drypp litt olivenolje på toppen. Strø over salt og sort pepper.
8. Stekes i ca. 20 minutter ved 200 grader. Pynt de ferdige pizzaene med ruccola og ristede pinjekjerner.

Oppskrift og bilder Maku Kitchen Life.

Rask og lettlagd pizza er den perfekte løsningen når du har lyst på god pizza, men ikke vil bruke mye tid på forberedelser.

TIPS!

En ordentlig pizzaovn kan nå 400 °C. En vanlig ovn blir ikke fullt så varm, men ikke vær redd for å bruke stekeovnens makstemperatur.

CALZONE MED KYLLING, FETA OG AVOKADO

4 flatbread / pitabrød
1 dl tomatsaus
100 g revet ost
4 kyllingbrystfileter
1 ss olivenolje
200 g fetaost
2 st avokado
Isbergsalat
Chilimajones

1. Legg flatbread eller pitabrødpå et stekebrett og fordel tomatsaus og revet ost. Stekes i ovnen på 200 °C i ca. 7–10 minutter.
2. Stek kyllingbrystfiletene i olje i en stekepanne på middels varme i ca. 5 minutter på hver side til de er gjennomstekte. Skjær kyllingen i terninger.
3. Legg de andre ingrediensene på den varme pizzaen og brett den sammen som en calzone.

PIZZA SHAKSHUKA

PIZZADEIG:
500 g hvetemel
3 dl lunkent vann
1/2 pose tørrgjær
1/2 ts sukker
2 ts salt
2 ss olivenolje

TOPPING:
4 ss Mutti pastasaus basilikum
3 egg
1 tomat
80 g fetaost
Friske kryddurter (koriander/mynte)
Olivenolje
Salt
Pepper

1. Hell melet i en bolle. Lag en grop i melet og tilsett gjær og sukker. Bland med en gaffel.
2. Tilsett det lunkne vannet litt etter litt.
3. Elt deigen på følgende måte: Hell i olivenolje og elt i 2 minutter. Tilsett salt og elt deigen i ytterligere 8–10 minutter i en kjøkkenmaskin på lav hastighet. Form deigen til en bolle for hånd. Legg deigen i en smurt skål og dekk den med et fuktig håndkle, eller med plastfolie, så den ikke tørker. La deigen heve i romtemperatur i 6–8 timer.
4. Trykk eller kjevle deigen flat og legg den på et stekebrett.
5. Forvarm ovnen til høyeste temperatur (250 grader hvis mulig).
6. Skjær tomaten i små terninger. Fordel pastasausen på pizzabunnen.
7. Legg på tomatterningene og knekk eggene over pizzaen. Strø over fetaosten.
8. Krydre med salt og pepper og hell litt olivenolje over.
9. Stekes i ca. 10 minutter til pizzaen er vakkert gyllenbrun.
10. Ta ut pizzaen fra ovnen, strø over friske kryddurter og server straks.

Oppskrift og bilde: Mutti

STERK PIZZA PÅ 1-2-3

4 porsjoner

4 pizzadeigemner
150 g strimlet kylling
1/2 boks tomat- og paprikasaus med chili
200 g geitost
50 g ruccola

1. Legg pizzasteinen i kald ovn og sett temperaturen på 250 grader.
2. Forbered den ferdige pizzadeigen etter instruksjonene.
3. Form pizzaene. Fordel saus på pizzabunnen og legg på revet kylling og geitost.
4. Sett pizzaen i ovnen og stek den i ca. 10–15 minutter.
5. Ta pizzaen av pizzasteinen ettersom den holder varmen lenge og kan svi bunnen.
6. Serveres med frisk ruccola.

Søt PIZZA

I Italia har søte dessertpizzaer, eller pizza dolce, alltid vært en del av pizzatradisjonen, selv om mange er skeptiske til den. Hvem har sagt at man ikke kan ha jordbær eller blåbær på pizza? Det virker kanskje rart, men det er skikkelig godt!

Prøv å lage egne dessertpizzaer hjemme ved å ha på for eksempel Nutella, banan og nøtter, eller bringebær og peanøttsmør. Den varme pizzaen smaker enda bedre sammen med vaniljeis og passer utmerket til brunch!

Ikke vær redd for å prøve nye smaker – finn din favoritt blant disse spennende toppingene!

SHUTTERSTOCK

NUTELLA- OG JORDBÆRPIZZA

PIZZABUNN:
500 g 00-mel
3 1/2 dl kaldt vann
10 g salt
10 g olivenolje
3 g tørrgjær

TOPPING:
100 g Nugatti eller Nutella
5–6 jordbær
Marshmallows og melis

1. Bland ca. 1/10 av melet med fint havsalt. Bland tørrgjær med melet og tilsett resten av vannet. Elt deigen for hånd eller med kjøkkenmaskin på lav hastighet i ca. 10 minutter.
2. Tilsett saltblandingen og fortsett å elte til vannet er helt absorbert.
3. Tilsett olivenoljen og fortsett å elte til den er helt absorbert.
4. Elt deigen på høyeste hastighet til den er elastisk og glatt og ikke kleber seg fast på hendene. Hvis du elter for hånd, tar du deigen ut av bollen og elter den på en melet arbeidsflate i ca. 20 minutter.
5. Legg deigen i en lufttett beholder og sett den i kjøleskapet i ca. et døgn. Ta ut deigen og form den til boller. Håndter deigen forsiktig så du ikke sprekker luftboblene. Sett bollene i kjøleskapet i ytterligere et døgn (eller lenger om du vil, inntil 2–3 dager).
6. La den ferdighevede deigen komme til romtemperatur før du begynner å håndtere den. Husk at kald deig hever langsommere og noen ganger mindre effektivt.
7. Forvarm pizzaovnen til ca. 400 grader.
8. Trykk ut deigemnene til pizzabunner og bruk durumhvetemel til utbakingen. Drei pizzaen noen ganger under stekingen, ca hvert 30. sekund. Steketiden er ca. 2-4 minutter, avhengig av temperatur og effekt.
9. Topp pizzaen med Nutella, skivet jordbær og marshmallows. Strø litt melis på toppen.

Oppskrift og bilde: Mustang, Oskari Lahti.

VANNMELONPIZZA

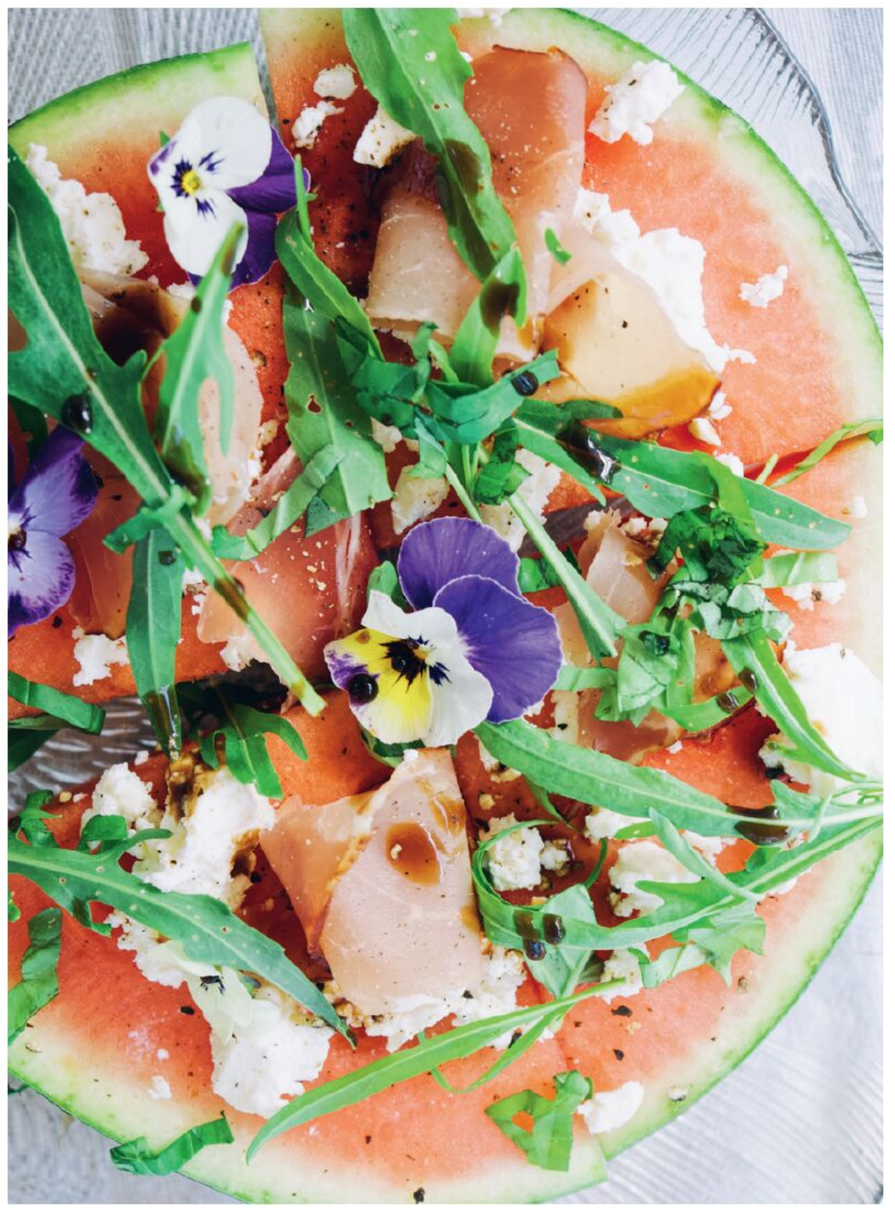
Vannmelonpizza er den perfekte kombinasjonen av søtt og salt, og den er herlig frisk på en varm sommerdag. Denne enkle og imponerende godbiten lager du på et blunk!

4 pizzaer

1 hel vannmelon
200 g fetaost
12 skiver god spekeskinke
2 håndfuller ruccola
Frisk basilikum
Balsamicoeddik
Spiselige blomster til pynt, som for eksempel fioler eller ringblomster

1. Del vannmelonen skjær begge halvdelene i 2 cm tykke skiver.
2. Skjær hver skive i fire deler, slik at du får totalt åtte "pizzabiter".
3. Smuldre fetaosten over vannmelonbitene. Riv spekeskinken i mindre biter og legg dem på vannmelonen. Legg litt ruccola og noen basilikumblader på hver bit.
4. Pynt "pizzastykkene" med litt balsamicoeddik, og legg gjerne på noen spiselige blomster for å gi retten mer farge.
5. Legg vannmelonpizzaene på et stort fat eller et serveringsbrett. Serveres straks, slik at vannmelonen beholder den friske og sprø konsistensen.

Tips: Vannmelonpizza kan lages på forhånd og oppbevares i kjøleskap, men vent med balsamicoeddik og spiselige blomster til rett før servering.



SHUTTERSTOCK

PÆREPIZZA

PIZZABUNN:
300 g pizzadeig (bruk ferdig eller hjemmelagd)
2 ss olivenolje
2 ss honning
En klype salt

TOPPING:
2 modne pærer, tynt skivet
100 g valnøtter, hakket
100 g geitost, smuldret
2 ss frisk timian, hakket
2 ss honning (ha på mer hvis du ønsker)

1. Lag pizzabunnen. Hvis du bruker ferdig pizzadeig, kjevler du den ut på en melet arbeidsflate. Lager du deigen selv, har du olivenolje, honning og salt i deigen før den kjevles ut.
2. Forvarm ovnen til 220 grader. Fordel olivenolje- og honningblandingen på pizzabunnen, og strø over halvparten av valnøttene og geitosten. Legg tynne pæreskiver jevnt over bunnen og strø deretter over resten av valnøttene og geitosten.
3. Stekes i ovnen i ca. 15–20 minutter til bunnen er gjennomstekt og osten har smeltet og fått en lett gyllen farge. Ta pizzaen ut av ovnen og pynt med frisk timian. Drypp honning over pizzaen rett før servering.

Prøv disse kombinasjonene:

SJOKOLADE-BANAN: Smør Nutella /Nugatti eller smeltet mørk sjokolade på pizzabunnen og legg på tynne bananskiver. Hvis du vil kan du strø over litt hakkede nøtter for ekstra "krønsj".

EPLE-KANEL: Fordel litt eplemos eller noen friske epleskiver på pizzabunnen og strø over kanel og sukker. Du kan også legge på litt karamellisert løk eller pekannøtter hvis du vil.

MASCARPONE-HONNING-FRUKT: Fordel litt mascarponeost på pizzabunnen og drypp over godt med honning. Legg deretter på fersk frukt som jordbær, bringebær og blåbær. Topp med litt revet sitronskall for ekstra friskhet.

MANDEL-APRIKOS: Fordel litt mandelsmør eller skivede mandler på pizzabunnen og legg på tørkede aprikoser. Drypp litt honning over, og strø eventuelt over litt appelsinskall for ekstra smak.

KOKOS-ANANAS-LIME: Fordel litt kokoskrem eller revet kokos på pizzabunnen og legg på ananasbiter. Riv over litt friskt sitronskall og drypp over litt limesaft for ekstra friskhet.

SHUTTERSTOCK

SJOKOLADEPIZZA

Denne himmelske sjokoladepizzaen er en perfekt kombinasjon av søt sjokolade og sprø pizzabunn. Den er enkel å lage og kommer til å sjarmere alle sjokoladeelskere i senk! Den passer utmerket som dessert eller som en søt delikatesse til alle anledninger.

4 ferdige pizzabunner

SJOKOLADETOPPING:
200 g mørk sjokolade
2 dl kremfløte
50 g hasselnøtter uten skall, grovhakket
En klype flaksalt

1. Legg pizzasteinen i bunnen av ovnen og varm den til 250 grader.
2. Form pizzadeigen og legg den på bakepapir.
3. Stek pizzabunnen i ovnen i ca. 5 minutter.
4. Hakk sjokoladen. Kok opp kremfløten i en kjele og ta den av varmen. Tilsett sjokoladen, litt og litt, og rør om til den er helt smeltet. La sjokoladeglasuren avkjøles litt.
5. Fordel sjokoladeglasuren på den avkjølte pizzabunnen. Strø over hakkede hasselnøtter og flaksalt.

SHUTTERSTOCK

Slik kombinerer du PIZZA OG DRIKKE

Hva skal man drikke til pizza? Det logiske svaret burde selvfølgelig være: "Det man har lyst på!" Men ettersom dette handler om italiensk matkultur, er svaret selvfølgelig ikke så enkelt. Vi har tatt en prat med Joonas Heinonen fra restauranten Dylan Marmoripiha, for å få høre hans syn på saken.

SHUTTERSTOCK

Hva er de viktigste prinsippene når man skal kombinere mat og drikke?
Når man kombinerer pizza og vin, gjelder de samme prinsippene som når man kombinerer mat og vin generelt. Utgangspunktet er at de to skal komplettere hverandre, enten ved å følge samme smaker, eller ved å tilføre noe som mangler.

Hva bør man tenke på når man velger drikke til pizza?
Når man velger drikke er det viktiste å ta hensyn til pizzaens topping. Akkurat som enkelte matretter ikke passer til enkelte viner eller andre drikker, passer ikke alle pizzaer med alle viner eller andre drikker. Ta utgangspunkt i fyllet når du velger drikke.

VIN OG PIZZA

Hva bør man tenke på når man velger vin? Tenk på hvilken topping du har på pizzaen din. Foretrekker du en tradisjonell pizza margherita, eller vil du heller ha en pizza med mange forskjellige typer kjøtt? Ulike smaker krever også ulike egenskaper av vinen. For eksempel passer musserende vin som Crémant de Bourgogne godt til hvit pizza. Pizza med sopp trenger en mer moden pinot noir som har umamismak og jordaktig aroma. Sterkt krydret pizza passer derimot bedre til vin som har restsukker og mindre alkohol. Et eksempel på en slik vin er en halvtørr, tysk Riesling.

Har du en favoritvin som du kan anbefale til en variert pizzakveld?
Da velger jeg gjerne en tysk Kabinett Riesling, som for eksempel Dr. H. Thanisch Bernkasteler Riesling Kabinett Fruchtig 2022. Av rødvin foretrekker jeg italiensk Chianti, for eksempel Fattoria di Basciano Chianti Rufina 2021. Denne typen vin passer godt til mange ulike pizzaer og er perfekt til en variert pizzakveld.

ØL OG PIZZA

Hvilket øl kan du anbefale til pizza? Hva bør man tenke på?
Øl er alltid et godt alternativ til pizza! Personlig foretrekker jeg det. Øl er litt mer nøytralt når det gjelder retter som pizza, og derfor er det også mer allsidig. Når man skal velge øl, er det lurt å tenke på det samme som når man velger vin. For eksempel tilsvarer bitterheten i øl taninene i vin og deres egenskaper.

Hvordan passer ulike ølsorter som pils, IPA og stout, med forskjellige pizzatyper?
Forskjellige ølsorter passer til forskjellige ingredienser, akkurat som med vin. Lager og pilsner er for eksempel ofte lettere og passer utmerket med mer tradisjonelle pizzaer. Krydrede retter krever et mer aromatisk hveteøl, som passer spesielt godt til retter som inneholder jalapeño. Ekstra sterke chilisorter, som Carolina reaper, passer bedre med mer IPA-liknende øl. Stout passer derimot best til pizzatyper som Quatro formaggi - med sterk smak av blåmuggost, eller som dessert etter pizzaen.

ANDRE DRIKKER OG PIZZA

Finnes det andre drikker som du kan anbefale til pizza, som sider eller alkoholfrie alternativer?
Lokalt håndverksbrygget sider passer utmerket til ulike typer pizza. Her er det også viktig å huske på at lettere pizza krever en sider med lettere gjærtoner og friskhet, mens tyngre pizza med mye kjøtt passer bedre til drikke med fylde og tyngre gjærtoner.

Hvilke er de beste alkoholfrie alternativene?
Noen ganger er det ingenting som slår en kald cola til pizza! Alkoholfrie drikker som passer til pizza er nettopp ulike typer cola og andre kullsyreholdige drikker.

Finnes det topping som gjør valget av drikke ekstra utfordrende?
Den mest utfordrende pizzatoppingen er nettopp den som det råder flest meninger om, nemlig ananas. Ananas forandrer pizzasmaken voldsomt.

Joonas Heino

Joonas Heino ble Årets Servitør i 2022 og har to medaljer i Nordic Waiter Challenge (2. plass i 2023 og 3. plass i 2024). Joonas jobber som skiftleder på Dylan Marmoripihan.

Smaken påvirker valget av drikke i høy grad, og kan gjøre en ellers vanlig kombinasjon helt uegnet.

TIPS TIL HJEMMEKOKKEN

Hvilke tips kan du gi en hjemmekokk som skal velge drikke til pizza?
Det viktigste er å finne en kombinasjon som man liker selv. Hjemme kan man være modig og prøve ut ulike alternativer. Det andre liker, er ikke alltid det beste alternativet for en selv. Ikke vær redd for å prøve deg fram!

Har du tips til gode drikker som er lette å finne i en vanlig matbutikk?
Birra Moretti er et godt eksempel på et klassisk valg til pizza. Moretti er lett å finne i de fleste matbutikker, og ølet er opprinnelig lagd for å passe til italiensk mat og pizza. Det er nesten umulig å bomme med Birra Moretti.

Takk for gode tips! Hvor kan leserne finne mer informasjon om deg og dine anbefalinger?
Du finner meg enkelt på Instagram under brukernavnet @wine.knight.

BBQ-pizza

Her har vi laget en pizzavariant på pizzastein hvor vi har byttet ut den tradisjonelle tomatsausen med BBQ-saus. Mozzarella, cherrytomater, grillet svinebiff og frisk basilikum gjør denne pizzaen supergod.

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: MARI SVENNINGSEN

4 porsjoner

INGREDIENSER

Pizzadeig:

25 g gjær

3 dl vann

0,5 dl olivenolje

800 g ekstra finmalt pizzamel

1 ts salt

Rømmedressing:

2 båter hvitløk

1 ss frisk timian

0,5 beger lettrømme

0,5 ts salt

Fyll:

600 g ytrefilet av svin i skiver (svinefilet)

1 ts salt

0,5 ts pepper

2 ss nøytral olje

ca. 1,5 dl bbq-saus

16 stk. cherrytomat

2 stk. mozzarella

0,25 potte frisk basilikum

SLIK GJØR DU

1. Rør ut gjær i lunkent vann. Tilsett olje, mel og salt. Elt deigen godt sammen, og la den heve til dobbel størrelse.

2. Ha pizzadeigen på en godt melet benkeplate og del den i fire like emner. Trill hvert emne til runde boller. Strø over litt mel og legg over et klede. La emnene hvile i 20 minutter.

3. Finhakk hvitløk og timian og bland sammen med lettrømme og salt. Sett dressingen i kjøleskap frem til servering.

4. Trykk eller kjevle ut emnene til runde, tallerkenstore pizzabunner og legg dem på bakepapir. Skal du grille pizzaen kan det være lurt å klippe av overflødig papir.

5. Krydre svinebiffene, pensle dem med litt olje og grill eller stek dem i 2-3 minutter på hver side til de er gjennomstekt. La dem hvile.

6. Fordel BBQ-saus på bunnene før du legger på cherrytomater, mozzarella og skivet svinebiff.

7. Stek i ovn i ca. 8-10 minutter eller stek dem på grillen. Bruker du pizzastein vil stekingen gå mye fortere, noen ganger helt ned i halvparten av tiden du bruker i stekeovn. Pass på! Topp pizzaen med friske basilikum blader, og server med rømmedressing.

Pizzapiroger med elghakk

Piroger smaker ypperlig til kveldskos, og er dessuten hendige å ha med seg både på tur og som nistemat. Disse er laget med elghakk, men du kan like gjerne bruke reinsdyrskav, lammeskav eller helt vanlig kjøttdeig.

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: MARI SVENNINGSEN

4 porsjoner

INGREDIENSER

500 g elghakk (kvernet elgkjøtt)

2 ss margarin til steking

1 båt finhakket hvitløk

1 ts salt

0,5 ts pepper

1 ts paprikapulver

1 ts tørket oregano

0,25 stk. purre

1 ss margarin

4 dl hvitost

2 pk ferdig pizzadeig (rå), langpanne

1 egg

SLIK GJØR DU

1. Varm en stekepanne og ha i margarin. Brun kjøttet i omganger, og krydre med hvitløk, salt, pepper, paprikapulver og oregano. Ha det over i en bolle når det begynner å få farge. Fres purren i samme panne til den blir myk og faller sammen. Bland purren inn i kjøttet. Avkjøl en stund og tilsett revet ost. Smak til med salt og pepper.

2. Rull ut pizzadeigen og bruk en skål eller liknende til å skjære å skjære ut sirkler på 16–17 cm i diameter. Skjær rundt kanten med en pizzatrinse eller kniv.

3. Legg 2 ss fyll på hver sirkel, og pensle langs kanten med sammenvispet egg. Brett dobbelt og bruk en gaffel til å trykke sammen kantene så det blir helt tett.

4. Legg pirogene på stekebrett dekket med bakepapir. Pensle dem med litt sammenvispet egg. Strø gjerne på litt oregano til pynt. Stek på 220 °C i 10-12 minutter. Server nystekt piroger som kosemat til kvelds eller ta dem med i sekken når du skal ut på tur.

Eltefri pizza med reinsdyrskav

Denne pizzaen krever litt planlegging, men lite arbeid. Deigen lager du kvelden før pizzaen skal på bordet. Resultatet: En utrolig sprø og god pizzabunn som toppes med smakfullt reinsdyrkjøtt, syrlig granateple og frisk spinat. Kjempegodt!

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: SARA JOHANNESEN

4 porsjoner

INGREDIENSER

Eltefri pizzadeig:

500 g hvetemel

0,25 ts tørrgjær

1,5 ts salt

3,5 dl kaldt vann

Hvit pizzasaus:

2 dl crème fraîche orginal, 35 %

1 stk. finhakket rød chili

2 båter revet hvitløk

1 ss finhakket frisk timian

Pizzafyll:

2 stk. mozzarella

1 stk. rødløk

1 stk. granateple

1 pk babyspinat (á 60 g)

250 g reinsdyrskav

SLIK GJØR DU

1. Lag pizzadeig dagen før du skal bruke den. Bland det tørre sammen i en bolle, og rør inn kaldt vann. Deigen skal være fast, men fortsatt litt klissete. Dekk til bakebollen med et lokk og la deigen heve i romtemperatur i ca. 18 timer.

2. Legg et ark med bakepapir på benken, strø på litt mel og hvelv deigen på papiret. Bruk en slikkepott eller litt mel på fingrene og brett alle fire sidene av deigen inn mot midten. Dryss over litt mer mel om deigen føles klissete. Snu emnet slik at det ligger med bretten ned oppå det melete bakepapiret. Dekk til deigen, bruk eventuelt bakebollen. La deigen etterheve i minst 1 time.

3. Bland sammen crème fraîche, chili, hvitløk og timian til pizzasausen. Smak til med salt og pepper. La gjerne sausen trekke smak en time før du bruker den.

4. Sett stekeovn på 250 °C eller mer, ca. 20-30 minutter før pizzadeigen er klar til å bakes ut.

5. Bryt mozzarellaost i biter, skjær rødløk i ringer, ta ut granateplekjerner og vask spinat.

6. Del deigen i 2-4 emner, alt etter hvor store du ønsker pizzaene. Ha mel på hendene, og bruk dem til å strekke emnene til sirkler. La deigen hvile over håndbakene samtidig som du roterer deigen rundt. Legg deigen direkte på den varme pizzasteinen (med litt mel) eller på et bakepapirkledd stekebrett. Forstek pizzabunnene i 2 minutter.

7. Smør pizzasaus på forstekt pizzabunn. Legg raskt på reinsdyrskav, mozzarella og rødløk, og sett pizzaen tilbake i stekeovnen. Stek pizzaene i ca. 5 minutter, eller til de er gyllene og osten har smeltet.

8. Topp med frisk spinat og granateple rett før servering.

DU KAN OGSÅ BRUKE SUOVAS, SKAVET RØKT REINSDYRKJØTT, I STEDET FOR VANLIG REINSDYRSKAV SOM VI HAR BRUKT HER.

Grillet vegetarpizza

Legg en pizzastein på grillen og få grillet pizza med deilig sprø bunn. Her har du oppskriften på vegetarpizza med hvit pizzasaus, cherrytomater, rødløk og sjampinjong.

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: SARA JOHANNESSEN

2 porsjoner

INGREDIENSER

Pizzadeig:

0,25 pk fersk gjær
1,5 dl lunkent vann
1 ss nøytral olje
0,25 ts salt
3,5 dl hvetemel

Topping:

2 dl crème fraîche orginal, 35 %
1 ss finhakket frisk timian
0,25 ts grovmalt pepper
3 stk. frisk sjampinjong
0,5 stk. rødløk
8 stk. cherrytomat
2 ss pinjekjerner
4 stilker frisk oregano til pynt
200 g revet ost

SLIK GJØR DU

1. Rør gjæren ut i vannet og tilsett olje, salt og mel. Elt deigen godt sammen, ca. 10 minutter. Dekk til bakebollen og la deigen heve til dobbel størrelse.

2. Bland sammen crème fraîche, finhakket timian og pepper til en pizzasaus. Kutt sjampinjong i biter, rødløk i båter og cherrytomat i to.

3. Tenn på grillen. Legg en pizzastein på risten og forvarm i ca. 10 minutter.

4. Når grillen er klar og deigen er ferdig hevet, form den til en rund ball og kjevle den ut på en melet overflate.

5. Legg deigen på pizzasteinen, og smør på pizzasaus. Dryss på ost og legg på sjampinjong, rødløk og cherrytomater. Dryss på pinjekjerner og lukk lokket til grillen.

6. La pizzaen grille til den har fått en gyllen fin skorpe og osten har smeltet, ca. 5 minutter avhengig av varme på grillen.

Lammepizza

Hvit pizza! Supergodt! Av denne pizzadeigen lager du ovale porsjonspizza som pensles med smør og stekes i panne – før den toppes med glasert lammeskav, blomkål, ruccula og granateple.

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: SYNØVE DREYER

6 porsjoner

INGREDIENSER

Pizzadeig:

1 ts sukker

2 ts tørrgjær

3 dl lunkent vann

550 g hvetemel

1 ts salt

50 g romtemperert smør

Glasert lammeskav:

2 ts hel pepper

400 g lammeskav

2 ss smør til steking

2 ss balsamicoeddik

6 ss honning

0,5 ts salt

Hvit pizzasaus:

0,5 boks philadelphia kremost

0,5 boks crème fraîche orginal, 35 %

2 ss finhakket frisk timian

0,25 ts salt

0,25 ts pepper

Topping:

0,5 stk. blomkål i små buketter

65 g ruccula

1 stk. granateple

SLIK GJØR DU

1. Løs opp sukker og gjær i 1/3 del av vannet. Bland mel og salt sammen i en bolle. Lag en grop i melet, hell gjærblandingen i gropen og dekk til bollen. La det stå i 10 minutter.

2. Tilsett resten av vannet (2/3), og rør alt godt sammen. Elt deigen i kjøkkenmaskin eller kna den godt for hånd, 5-10 minutter. Dekk til bollen og hev deigen i 30 minutter.

3. Rist pepper i en varm, tørr stekepanne slik at smakene kommer enda mer frem. Knus pepperen i en morter eller med en stavmikser.

4. Brun halvtint lammeskav raskt i en varm stekepanne med litt smør. Dryss over pepper, hell på balsamicoeddik og honning. Rør alt godt sammen og trekk pannen til side.

5. Del pizzadeigen i 6 like deler. Kjevle ut delene til tynne, ovale pizzalefser. Se til at lefsene er tildekket, slik at de ikke tørker ut. Stek én lefse om gangen. Pensle overflaten av pizzalefsen med smør, og legg den med smørsiden ned i en varm stekepanne. Pensle med smør på andre siden. Stek til lefsen har fått en fin farge, ca. 2 minutter på hver side. Gjenta med de andre lefsene.

6. Pisk kremost og creme fraiche stiv, bland inn finhakket timian og smak eventuelt til med salt og pepper.

7. Legg lefsene utover på et bakepapirkledd stekebrett, smør på kremostblandingen, topp med stekt lammeskav og blomkål i små buketter. Sett pizzaene inn i stekeovn på 200 °C i 4-6 minutter.

8. Topp pizzaene med granateple og ruccula rett før servering. Dryss gjerne over litt frisk timian og grovkvernet pepper til pynt.

Pizzapannekake

Server nystekt pizzapannekake med rucculasalat og biter av speke- eller parmaskinke på toppen. Hvitløksrømme og søt chilisaus smaker deilig til.

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: EVA BRÆND

4 porsjoner

INGREDIENSER

7,5 dl melk

4 stk. egg

1 ts salt

4 dl grovbakstmel

2 dl revet parmesan

Tilbehør:

6 stk. rød cherrytomat i skiver

ca. 1 dl sorte oliven

1 ts tørket oregano

1 dl ruccula

3 skiver spekeskinke eller parmaskinke

ca. 1 dl søt chilisaus

1 dl lettrømme, gjerne smakt til med hvitløk

SLIK GJØR DU

1. Ha mel i en bolle. Hell i halvparten av melken og visp det sammen til en glatt røre. Spe med resten av melken. Visp inn egg og salt. La røren svelle i 20 minutter.

2. Fyll røren i en bakepapir-kledd langpanne, 20 x 40 cm, og dryss over parmesan. Stek kaken litt under midten i ovnen ved 225 ° C i ca. 10 minutter, til overflaten er stivnet.

3. Ta pannen ut og legg på tomater og sorte oliven, fetaost og dryss over oregano. Stek kaken videre i 15-20 minutter.

4. Legg rucculasalat og biter av spekeskinke på toppen. Hvitløksrømme og søt chilisaus smaker deilig til.

Pizzasnurrer med kjøttdeig

Pizzasnurrer med kjøttdeig er super lunsj, turmat og til barnebursdag. Bak en stor porsjon, så får du noen du kan legge i fryseren.

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: SARA JOHANNESSEN

Ca. 16 pizzasnurrer

INGREDIENSER

Pizzadeig:

0,5 pk fersk gjær

3 dl lunkent vann

2 ss nøytral olje

ca. 7 dl hvetemel

0,5 ts salt

Kjøttfyll:

400 g kjøttdeig

4 ss nøytral olje

1 stk. hakket løk

2 båter finhakket hvitløk

1 boks hakkede hermetiske tomater

2 ss tomatpuré

0,5 ts salt

0,5 ts pepper

ca. 1 dl vann

0,5 potte frisk basilikum

5 dl revet hvitost

SLIK GJØR DU

1. Rør gjær ut i vann og tilsett olje, mel og salt. Elt deigen godt sammen og la den heve til dobbel størrelse.

2. Brun kjøttdeig i olje på sterk varme i to omganger. Ha all kjøttdeigen tilbake i stekepanna. Tilsett løk, hvitløk, tomater, tomatpuré, salt, pepper og vann. La kjøttsausen småkoke i ca. 10 minutter til den tykner. Dryss over basilikum. Avkjøl sausen til pizzadeigen er ferdig hevet.

3. Kjevle deigen på et stekebrett til en avlang firkant, ca. 30x50 cm. Smør kjøttsausen utover og rull sammen deigen til en pølse.

4. Skjær den i ca. 1,5 cm tykke skiver og legg dem på et stekebrett kledt med bakepapir. Dryss på ost og eventuelt litt ekstra fyll, for eksempel paprika og ananas.

5. Etterhev pizzasnurrene i ca. 10 minutter.

6. Stek på 225 °C i ca. 15 minutter. Avkjøl på rist. Server gjerne snurrene med litt grønn salat.

Langpannepizza

Dette er en langpannepizza laget på ekte 80-tallsvis. Lørdagen ble liksom aldri den samme uten pizza med kjøttfyll, ost og paprika. Tro det eller ei, den er like populær som familiekos den dag i dag.

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: MARI SVENNINGSEN

4 porsjoner

INGREDIENSER

Pizzadeig:

400 g kjøttdeig

2 ss nøytral olje

1 stk. hakket løk

2 båter finhakket hvitløk

2 ss tomatpuré

1 boks hakkede hermetiske tomater

ca. 1 dl vann

1 ss frisk basilikum eller 1 ts tørket

Pizzadeig:

3 dl lunkent vann

0,5 pk fersk gjær

2 ss nøytral olje

0,5 ts salt

ca. 7 dl hvetemel

Topping:

300 g revet hvitost

1 stk. rød paprika, i terninger

2 ss frisk oregano

SLIK GJØR DU

1. Rør ut gjær i lunkent vann. Tilsett olje, salt og mel. Elt deigen godt sammen, og la den heve til dobbel størrelse.

2. Brun kjøttdeig i olje på sterk varme i to omganger. Ha kjøttdeigen tilbake i stekepannen.

3. Tilsett hakket løk, hvitløk, tomatpuré, hermetiske tomater og vann. La sausen småkoke i ca. 10 minutter til den tykner. Smak til med salt, pepper og basilikum.

4. Kjevle ut deigen. Ha den over på en bakepapirkledd langpanne og fordel kjøttsausen utover deigen. Dryss over revet ost, og ha på paprika.

5. Stek pizzaen midt i forvarmet ovn (over- og undervarme) på 225 °C i ca. 20 minutter. Dryss over litt oregano og server gjerne en frisk salat med en god dressing som tilbehør til pizzaen.

Tyrkisk pizza med egg

Pitapizza med tyrkisk vri vil gjøre dagen litt lysere. Disse pizzaene med grønnkål og egg er en spennende variant.

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: ALEXANDER BENJAMINSEN

4 porsjoner

INGREDIENSER

2 stk. pitabrød
2 ss olivenolje
1 ts paprikapulver
6 blader grønnkål
2 ss smør
0,5 ts salt
0,5 ts kvernet pepper
4 stk. egg
75 g fetaost
8 blader frisk mynte

SLIK GJØR DU

1. Forvarm ovnen til 230 °C.

2. Del pitabrød i to. Pensle på oljen og dryss paprikapulver over. Sett til siden.

3. Vask og rens grønnkålen. Del kålen i mindre biter, og pannestek bitene i smør i noen minutter. Smak til med salt og pepper.

4. Fordel kålen over pitabrødene. Lag et lite krater i kålen på midten og knekk ett egg forsiktig i den på hvert pitabrød. Dryss over fetaostsmuler, og bak pitabrødene i ovnen i ca. 6 min til eggene har satt seg.

5. Ta pizzaene ut av stekeovnen, og dryss frisk mynte over.

Potetpizza

Potet på pizzaen? Ja, tenk det! Tynne, tynne skiver potet på en «hvit» pizza toppet med frisk rosmarin og noen dråper god olivenolje er vanlig i Italia – spesielt i Roma. Det finnes mange varianter, og vi har laget vår med litt créme fraîche og fetaost for å gi den litt ekstra smak.

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: MARI SVENNINGSEN

4 porsjoner

INGREDIENSER

1 stk. ferdig pizzadeig (rå), langpanne

3 ss crème fraîche orginal, 35 %

2 båter finhakket hvitløk

50 g fetaost

2 stk. potet

3 ss olivenolje

2 stilker frisk rosmarin

1 ts salt , gjerne flaksalt

0,5 ts kvernet pepper

SLIK GJØR DU

1. Forvarm stekeovnen til 250 °C.

2. Rull ut pizzadeigen på et stekebrett.

3. Bland sammen créme fraîche og hakket hvitløk og bre det over pizzabunnen i et tynt lag. Smuldre fetaost over.

4. Vask potetene. Det er ikke nødvendig å skrelle dem. Skjær i løvtynne skiver, og legg skivene i «taksteinsmønster» på pizzabunnen. Drypp over olivenolje og fordel frisk rosmarin på toppen. Krydre med salt og kvernet pepper.

5. Stek pizzaen midt i ovnen i 10-12 minutter, eller til bunnen er sprø og gyllen, og potetskivene er gjennomstekte og begynner å få farge.

Turpizza med karamellisert løk

Turmat trenger slett ikke bare å være pølser. Hva med en pizza på tur? Her en oppskrift med karamellisert løk og spekeskinke. Herlig!

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: MARI SVENNINGSEN

2 porsjoner

INGREDIENSER

150 g sjalottløk
1 ss smør
1 ss buljongpulver
0,5 dl vann
4 ss brunt sukker
2 stk. polarbrød eller pitabrød
4 skiver ferdig skivet ost
4 skiver spekeskinke
30 g ruccula

SLIK GJØR DU

1. Rens sjalottløk og skjær den i tynne skiver. Stek den gyllen og myk i pannen sammen med litt smør. Tilsett buljongpulver, vann og sukker. La det surre i ca. ti minutter.

2. Fordel ost på polarbrødene, legg på den karamelliserte løken.

3. Stek i forvarmet ovn på 200 grader i ca. ti minutter, eller til osten er smeltet.

4. Avkjøl de små pizzaene. Ta med spekeskinke og ruccula, og legg på pizzaen rett før servering.

Pizza inspirert av Bánh Mì

Pizza med strimlet svinekjøtt, råsyltede grønnsaker og srirachamajones. Til denne pizzaen har vi hentet inspirasjon fra den vietnamesiske retten Bánh Mì.

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO:ALEXANDER BENJAMINSEN

2 porsjoner

INGREDIENSER

Pizzadeig:

0,25 pk fersk gjær

1,5 dl vann

2 ss olivenolje

200 g hvetemel, gjerne pizzamel

0,5 ts salt

2 dl crème fraîche orginal, 35 %

Marinert kjøtt:

2 ss chilipulver

2 ss soyasaus

2 ss sukker

2 ss sesamolje

2 ss finhakket hvitløk

4 ss risvin eller risvineddik

400 g renskåret svinekjøtt i strimler

Råsyltede grønnsaker:

0,5 dl riseddik

0,5 dl vann

0,5 dl sukker

1 stk. gulrot

1 stk. vårløk

0,25 stk. Agurk

Srirachamajones:

4 ss majones

2 ts sriracha (asiatisk chilisaus)

4 ss frisk koriander

1 stk. rød chili

SLIK GJØR DU

1. Rør gjær ut i lunkent vann, og tilsett olje, mel og salt. Elt deigen godt sammen, og la den heve til dobbel størrelse (ca. 1 time).

2. Bland chilipulver, soyasaus, sukker, sesamolje, hvitløk og risvin til en marinade. Mariner kjøttet i minimum 30 minutter.

3. Kok opp riseddik, vann og sukker, og la det koke til sukkeret har løst seg opp. Skjær gulrot, vårløk, og agurk i tynne skiver eller strimler og ha i kjelen. Ta kjelen av kokeplaten og avkjøl.

4. Kjevle ut deigen og ha den over på et bakepapirkledd stekebrett. Smør på crème fraîche og fordel kjøttet utover. La det være igjen en centimeter mot kanten.

5. Stek pizzaen midt i ovnen på 260 °C i 10 minutter eller til pizzaen er gyllen og sprø.

6. Bland sammen majones og sriracha. Finhakk koriander og skjær chili i tynne ringer (ta gjerne bort frøene for en mildere variant).

Server pizzaen med syltede grønnsaker, srirachamajones, og topp med koriander og chili.

Pizzamuffins

Pizzamuffins er en enkel smårett som passer godt som matpakke, turmat eller som en del av et større måltid. De kan også fryses, og tas opp igjen etter behov.

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: EVA BRÆND

Ca. 12 muffins

INGREDIENSER

4 dl hvetemel
2 dl grovbakstmel
2 ts bakepulver
1 ts salt
2 dl matfløte
4 stk. egg
0,5 dl nøytral olje
0,5 stk. finhakket rødløk
2 ss hakkede friske urter
1 ss nøytral olje
5 skiver røkt kalkunpålegg
1 dl revet parmesan

SLIK GJØR DU

1. Bland sammen hvetemel, grovbakstmel, bakepulver og salt.

2. Visp sammen fløte, egg og olje.

3. Bland det våte og det tørre sammen.

4. Ha olje i en varm stekepanne og fres rødløk til den er blank. Dryss over urter og avkjøl.

5. Bland inn røkt kalkunpålegg i små biter og revet parmesan. Ha så alt over i deigen og bland godt.

6. Smør muffinsformer med litt olje og fyll formene. Stek i 20-25 minutter ved 200 °C.

Pariserpizza

Denne krysningen av ostesmørbrød og pizza faller garantert i smak hos både store og små. Vår pariserpizza er fylt med kjøttsaus, men her er det supert å bruke rester av både pålegg, ost og åpnede glass med salsa eller pastasaus.

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: SARA JOHANNESEN

4 porsjoner

INGREDIENSER

200 g kjøttdeig eller karbonadedeig

1 ss nøytral olje

1 båt finhakket hvitløk

0,5 stk. rød paprika hakket

0,5 glass rød pastasaus

0,5 stk. løk

2 ts tørket oregano

4 stk. baguetter

2 stk. tomat

4 dl revet hvitost

SLIK GJØR DU

1. Varm en stekepanne med olje og brun kjøttdeig/ karbonadedeig.

2. Senk varmen og ha i hakket løk, hvitløk og paprika. Hell i tomatsaus. La kjøttsausen småkoke i ca. 5 minutter. Smak til med litt oregano, salt og pepper.

3. Del baguetten i to på langs, grav ut det meste av innmaten og fyll med kjøttsausen.

4. Kutt tomat i terninger og fordel på toppen sammen med revet ost. Dryss litt oregano på toppen.

5. Stek i ovnen på 225 °C i 10-15 minutter.

Tacopizza med kjøttdeig

Taco + pizza = Superdigg! Her har vi satt sammen det beste av to verdener. En pizzadeig som gir sprø og god bunn – toppet med tacokrydret kjøttdeig og friske grønnsaker! Nam!

OPPSKRIFT: MATPRAT / FOTO: SARA JOHANNESEN

4 porsjoner

INGREDIENSER

Pizzabunn:

3 dl lunkent vann

0,5 pk fersk gjær

2 ss nøytral olje

ca. 7 dl hvetemel

0,5 ts salt

Tacofyll:

400 g kjøttdeig

1 ss smør eller margarin

1 pk tacokrydder

0,5 dl vann

2 stk. tomat

0,5 stk. rødløk

2 stk. vårløk

0,5 boks hermetiske svarte bønner

ca. 0,5 boks lettrømme

300 g revet ost

4 ss hermetiske maiskorn

Topping:

1 stk. lime

0,25 potte frisk koriander (kan sløyfes)

SLIK GJØR DU

1. Rør gjæren ut i vannet og tilsett olje, mel og salt. Elt deigen godt sammen, ca. 10 minutter. Dekk til bakebollen og la deigen heve til dobbel størrelse.

2. Stek kjøttdeig i en varm stekepanne med margarin. Krydre kjøttdeigen med tacokrydder, og hell i vann.

3. Del tomater i fire båter og skjær ut innmaten. Del tomatkjøttet i små terninger.

4. Finhakk rødløk og snitt vårløk på skrå.

5. Skyll sorte bønner og la dem renne litt av seg.

6. Når deigen er ferdig hevet, del den i to - eventuelt 4 om du ønsker små pizza. Form emnene til runde baller, og kjevle dem ut på en melet overflate.

7. Legg bunnene på bakepapirkledde stekebrett, og smør på rømme. La 1-2 cm av kanten være uten fyll.

8. Dryss på ost, og fordel kjøttdeigen på pizzaene. Ha på sorte bønner, tomatterninger og rødløk. Ha også på mais.

9. Stek pizzaene i ovn på 260 °C i ca. 10 minutter til osten er smeltet og pizzaene er gylne og sprø. Du kan også bruke pizzastein om du har. Husk da å sett steinen inn i kald ovn og juster steketiden noe ned.

10. Topp de stekte pizzaene med finsnittet vårløk og lime skåret i båter. Pynt også gjerne med frisk koriander.

Lag PIZZA

Alle liker pizza – fra den velkjente langpanneklassikeren vi husker fra barndommen til hvit pizza på surdeigsbunn med eksklusiv topping, stekt i vedfyrt ovn. I denne inspirerende pizzaguiden kan du blant annet lese om pizzaens historie og få inspirerende tips fra noen av Nordens beste pizzakokker. I tillegg finner du selvfølgelig rikelig av fristende, velsmakende oppskrifter på ulike pizzaer – fra tradisjonelle klassikere til spennende varianter fra hele verden.

2025 / 169,90
ISBN: 978-82-8447-659-9