Pizza på grill - den rigtige italienske udgave

Hos os er pizza en de vigtigste retter. Og den skal bare være i orden - både proceduren og råvarerne. Her får I dej-opskriften fra en sand pizza-entusiast/mester, Claus. Dejen forberedes gerne dagen før. Toppings skal stå klar på arbejdsbordet, så man kan bestille lige det, man ønsker på de små lækre pizzaer, der kommer på stribe ud af hans fantastiske stenovn. Du kan bare lave den på din egen grill med låg. Sørg for, at pizzastenen er godt opvarmet, før du går i gang.

Opskrift af: Claus Freiberg og Cecilia Søndergaard

Tilberedningstid: 2 dage
Antal personer: 7

Ingredienser

Pizzadej:

- 1000 g mel, tipo 00
- 15 g gær
- 6-7 dl vand
- 15-20 g rørsukker
- Salt

Tomatsauce 1 (Claus' egen):

- 8-10 solmodne tomater
- Rigeligt med ekstra jomfruolivenolie
- Salt og friskkværnet peber
- Oregano
- Basilikum

Tomatsauce 2 (hurtigere alternativ):

- 2 dåser flåede tomater af høj kvalitet
- Salt og friskkværnet peber
- Tørret oregano
- Ekstra jomfruolivenolie

Til denne ret anbefaler vi

Barbera d'Asti, Cà Nova
Viotti Vini
Piemonte, Italien
Varenr. 2370236

Barbera d'Alba Superiore, Froi
Massimo Rivetti
Piemonte, Italien
Varenr. 2371836

Lèonus
Cortonesi
Toscana, Italien
Varenr. 2367936

Rosso di Montalcino
Sanlorenzo
Toscana, Italien
Varenr. 2338836

Topping-forslag:

- Frisk mozzarellaost i lage
- Gorgonzolaost (dolce variant)
- Basilikumblade
- Parmaskinke
- Rucolablade
- Parmesanflager
- Pepperoni
- Friske tomater i tynde skiver
- Oliven
- Kapers
- Ansjoser
- Champignonskiver
- Kogt skinke
- Tynde løgringe

Fremgangsmåde

Dagen før:
Gæren røres ud i lunkent vand sammen med sukker. Blandingen står en halv time ved stuetemperatur. Mel og salt kommes i, og det ældes godt igennem, til dejen ikke klæber. Dejen dækkes med plastfolie og stilles i køleskabet 24 timer.

På dagen
4 timer før dejen skal bruges, tages den ud af køleskab og ældes igennem. Dejen skal hæve samlet i 2 timer, hvorefter den deles i passende stykker (fx à 150- 200 g hver afhængig af den ønskede pizza størrelse) og hæver videre i 2 timer.

Tænd grillen i god tid. 300 grader er ikke helt galt til tynde pizza. Varm pizzastenen på grillen i ca. 15-20 minutter med lukket låg.

Tomatsauce 1 (Claus')
8-10 solmodne tomater skæres i stykker og kommes i en gryde med rigeligt olivenolie. Der krydrers med salt, peber, oregano og basilikum. Det må gerne stå i mange timer, så det koger helt ud. Hvis der er større stykker, kan man forsigtigt bruge en stavblender til at gøre det jævnt.

Tomatsauce 2 (Cecilias)
Du kan også prøve denne enkle tomatsauce, som går ud på at bevare den friske tomatsmag så godt som muligt. Hvis du spørger mig, er der stor forskel på tomater i dåse. De billigste dufter

desværre tit af rådne tomater. Brug dåse/glas-tomater af god kvalitet til din håndlavede pizza. Hæld tomaterne og saucen i en skål, tag hver tomat i hånden, åbn/knus hver tomat med hænderne over vasken for at fjerne alt væske og kerner som er ind i tomaten, sådan at du kun beholder kødet fra tomaterne, udover saucen som tomaterne lå i, i selve dåsen. Hak tomatkødet meget fint, rør sammen med saucen fra dåsen og tilsæt salt, masser af oregano, peber og en stor sjat olivenolie. Keep it simple. Denne sauce behøver ikke varmes.

Pizza:
Riv mozzarellaen i stykker med hånden og sæt det evt. i en sí så alt overskydende væske fra osten kan dryppe af.

Forbered dine toppings.

Drys en masse mel på dit køkkenbord. Rul en portion dej tynd til en pizza. Jeg ruller dem meget tynde og lægger bunden direkte på en (meget) meldrysset pizzaspade. Så skal det gå stærk med at komme fylde på, så dejen ikke begynder at klistre på spaden. Kom tomatsauce, mozzarella og så max. 2-3 toppings på. Prøv at undgå at komme flere toppings på per pizza - for at bevare enkelheden og letheden, altså hvis du vil lave pizza på den ægte italienske måde.

Drys lidt mel på din super varme pizzasten i grillen og glid pizzaen over på. Luk låget straks og lad den bage i nogle minutter. Som med alt andet - øvelse gør mester. Sip lidt vin og glæd dig. Vent måske 3 minutter før du åbner låget. Åbn låget så få gange som muligt, da det er vigtigt at bevare den stærke varme - både til denne pizza og til de efterfølgende. Hold også låget lukket imellem pizzaerne. Mine pizzaer tager ca. 4-4,5 minutter hver.

Tag pizzaen ud, dryp med lidt olivenolie, kom havsalt, og evt. toppings som fx basilikum, rucola, parmaskinke, parmesanost på.

Skær og nyd pizzaen med det samme. Herefter er du klar til at lave den næste.

Buon appetito!

VINTIP: Italiensk rødvin smager fantastisk til pizza, men vidste du, at italienerne drikker enten øl eller Prosecco til deres pizza? Under anbefalede vine har jeg derfor tilføjet Prosecco som en frisk sommervin til din grillede pizza, men rødvin er også altid et hit.