



Pizza Hawaii

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	1 Timer
Hviletid	1 Dag2 Timer 15 Min.
Tilberedningstid	5 Min.
Portioner	4
Apparat	Combair V2000 fra 2021

Denne hawaii-pizza, der er genfortolket med frugtig-krydret ananaschutney, overrasker endda skeptikere og sørger med garanti for nye diskussioner ved pizzabordet.

Fordej (poolish)

- 200 ml vand
- 1 tsk. flydende honning
- 5 g gær, smuldret
- 200 g Manitoba-mel (type 0)

Hoveddej

- 225 ml koldt vand
- 500 g Manitoba-mel (type 0)
- 20 g fleur de sel
- 50 ml koldt vand

Ananas-chutney

- 2 spsk. olivenolie
- 2 skalotteløg, finhakket
- 1 hvidløgsfed, finhakket
- 10 g ingefær, revet
- 1 rød chili, uden kerner, finhakket





500 g Ananas, i små terninger
100 ml hvidvinseddike
100 ml æblesaft
1 spsk. rå sukker
½ tsk. salt
2 kviste glatbladet persille, blade plukket, finskåret

Pizzasauce

400 g Tomater (pelati) på dåse
1 tsk. fleur de sel
1 tsk. olivenolie
6 blade basilikum, i stykker

Formning og topping

en smule Manitoba-mel til
formning
250 g Mozzarella fior di latte, i terninger
en smule olivenolie
100 g Skinkeskiver

Fordej (poolish)

Læg vand, honning og gær i en beholder, der kan lukkes, og rør godt. Tilsæt mel, bland til en klistret dej. Dæk dejen til, og lad den hvile ved stuetemperatur i ca. 1 time, lad den derefter hvile i køleskabet i ca. 18-24 timer.

Hoveddej

Kom vand og dej i skålen i foodprocessoren, rør det godt sammen. Tilsæt mel, ælt med æltekrogen ved lav hastighed i ca. 5 minutter, indtil der dannes en klistret dej. Tilsæt salt, ælt yderligere ved mellemste hastighed. Hæld det resterende vand i små portioner, ælt i ca. 5 minutter, indtil dejen er glat og løsner sig lidt fra kanten af skålen. Placer dejen på arbejdsfladen, form den til en kugle, pensl med lidt olivenolie, lad den hvile tildækket i ca. 15 minutter.

Formning og foldning

Løsn forsigtigt dejen fra arbejdsfladen med en dejskraber. Tag fat i midten af dejen med let olierede hænder, træk den op, indtil den løsner sig helt. Anbring den på arbejdsfladen igen med et let sving fremad og et lille drej, så enderne overlapper hinanden en smule. Gentag dette, indtil der dannes en kompakt kugle. Dejen bliver kortere og mere kompakt med hvert løft. Placer dejkuglen i en let olieret skål, dæk den til og lad den hvile i ca. 1 time.





Inddeling i portioner

Placer dejen på arbejdsfladen. Dejens overflade pensles med lidt olie, del den i 4 portioner. Form portionerne til kompakte kugler, og sørg for, at den olierede overflade altid vender opad, og bunden forbliver lukket. Placer kuglerne med toppen opad på en bageplade eller i gæringsboksen. Overfladen af dejstykkerne pensles igen med lidt olie, dæk dem til, og lad dem hvile ved stuetemperatur i ca. 1 time.

Ananas-chutney

Opvarm olivenolie i en gryde. Tilsæt skalotteløg, hvidløg, ingefær og peperoncino, sauter ved middel varme i ca. 5 minutter. Tilsæt ananas, eddike, æblesaft, rørsukker og salt, lad det simre i ca. 5 minutter. Tag chutneyen af kogepladen, ibland persille. Hæld den varme chutney i de forberedte henkogningsglas, luk dem, og lad dem køle af.

Pizzasauce

Kom tomater, salt, olie og basilikum i en skål. Mos tomaterne i hånden, der skal stadig være små stykker tomat.

Formning

Skub pizzastålet ind i det kolde procesrum, forvarm til 280 °C med PizzaPlus. Kom noget mel i en dyb tallerken. Løsn forsigtigt det første stykke dej med en dejskraber, vend det i melet, læg det på arbejdsfladen, og tryk det med fingrene indefra og ud, så der dannes en kant på ydersiden. Vend dejen, form den igen indefra og ud. Placer den ene hånd på midten af dejen, stræk forsigtigt udad flere gange med den anden, indtil den ønskede størrelse (ca. 30 cm) er nået, og drej hele tiden dejen en smule.

Sæt pladen ind

(For)varm ovnrummet til 280 °C i PizzaPlus

Topping og bagning

Fordel ¼ af pizzasaucen på dejen, læg ¼ af mozzarellaen på den, riv lidt parmesan over den, og dryp med lidt olivenolie. Træk den belagte pizza forsigtigt, men hurtigt over på pizzaskovlen, læg den straks på det forvarmede pizzastål i procesrummet, bag i ca. 5 minutter, så den er sprød. Fordel skinke og lidt ananaschutney på pizzaen.

Sæt bagværket ind

PizzaPlus 280 °C i 5 Min.





Tips

Det er vigtigt at være opmærksom på følgende: Tilbered og bag kun én pizza ad gangen, ellers bliver dejen for blød og for fugtig på grund af toppingen. Det vil således være svært at trække den op på pizzaskovlen.

Hvis dejen er for klistret, kan du drysse en smule mel, semulje eller semola på arbejdsfladen inden formningen.

Manitoba-mel (type 0) kan købes i større supermarkeder eller italienske delikatesseforretninger. Det er især velegnet på grund af dets høje proteinindhold. Pizzamel kan også bruges i stedet for Manitoba-mel.

Chutneyen er holdbar i ca. 3 måneder, når den er uåbnet, lukket godt og opbevaret på et mørkt sted.

I stedet for PizzaPlus kan funktionen Professionel pizza bruges – findes udelukkende i pyrolyseovnene V6000. Det giver mulighed for bagning ved imponerende 350#°C – endnu varmere end med PizzaPlus. På kun fire minutter laves der en pizza, der overgår, hvad der hidtil har været muligt : med en luftig kant, ensartet bagt bund og smeltet, men stadig hvid mozzarella.

Tilbehør

Pizzastål

Pizzaskovl

4 henkogningsglas med låg og gummiforsegling (hver med et indhold på ca. 150 ml), steriliseret

