



Amaronepizza - recept av Niclas Tuomela

2021-09-17 17:28 CEST

Ca' Montini Amarone Classico + Janssons frestelse = Amaronepizza!

Nu är det dags att byta årgångar på vår prisvärda och populära Ca'Montini Amarone Classico, som nu skiftar till årgång 2017 både i den vanliga storleken och på halvflaska. Ca' Montini Amarone Classico 2017 bjuder på en smakrik fruktighet och en liten kryddighet, med inslag av mörka körsbär, choklad, russin och fattoner i både doft och smak. Vinerna finns i Systembolagets ordinarie sortiment!

Vi passar på att tipsa om en lite oväntad pizzakombination med en variant av

smakerna i Jansons frestelse, fast här i medelhavstappning. Skälet till att Jansons frestelse, eller denna pizza, är så god med just Amarone är dels fylligheten och sältan i rätten, dels den generösa frukten i vinet som ger en bra balans med umamisötman från sardellerna.

Nr 12363, Ca' Montini Amarone Classico 2017, 75 cl 229 kr & 37,5 cl 119 kr

Håll till godo!

Amaronepizza – specialrecept av mästerkocksdeltagaren Niclas Tuomela!

Det här behöver du till degen:

0,5 tsk jäst

4,5 dl fingervarmt vatten

10 dl vetemjöl, tipo 00 eller vetemjöl special

4 tsk salt

1 tsk olivolja

Gör så här:

Finfördela jästen i en bunke eller i skålen till en köksmaskin. Lös upp den med lite av vattnet och tillsätt sedan resten. Häll ner mjölet, lite i taget, och arbeta samman till en smidig deg. Arbeta degen i cirka 20 minuter i en köksmaskin, eller med degkrokar på en elvisp. Tillsätt saltet ett par minuter innan degen är färdigknådad. Strö över några nypor mjöl och täck med en fuktig handduk. Låt degen jäsa i 2 timmar i rumstemperatur. Dela degen i bitar om cirka 200 gram. Tillsätt lite mjöl om degen känns kladdig. Rulla degbitarna till runda bullar och lägg dem på en mjölad plåt. Täck med plastfolie och låt jäsa i 7 timmar i rumstemperatur eller 20 timmar i kyl.

TIPS! Baka alltid pizzorna med rumstempererad deg, gäller även färdigköpt deg. Sätt ugnen på 275 grader och använd pizzasten eller bakstål för bästa resultat.

Topping (4 pizzor)

Det här behöver du:

Pizzadeg

300 gr Riven lagrad ost

8 tunt skivade potatisar

2 skivade gula lökar

1 burk sardeller
Olivolja
2 dl crème fraiche
Parmesan
Svarta oliver
Kryddpeppar, svartpeppar och salt

Gör så här:

Stek löken så att den blir mjuk men inte får färg. Kavla ut degen och bred ut ett tunt lager crème fraiche och fördela lite ost över pizzan. Lägg ut ett fint lager av potatisen, toppa med lite mer ost.

Lägg ut 8 små skivor sardeller i ett solmönster plus lite oliver, ringla över olivolja. Salta och peppra pizzan.

Grädda pizzan i ugnen på cirka 270 grader tills den fått fin färg.

Före servering, riv lite parmesan över och servera direkt.

TIPS! Har du ont om tid kan du använda tortillabröd som botten. Dra då ned temperaturer till 230 grader och använd bara övervärme.

Enjoy!

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Product & Business Development Manager

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969
e-post: kajsa@thewineagency.se

Product Manager

Isabella Ankarberg på tel: 073-033 11 06
e-post: isabella@thewineagency.se

Marknadsföring/press

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944
e-post: charlotta@thewineagency.se

Vd/press

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658
e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.