

PIZZA MARGHERITA SKAPTE EN NY TIDSALDER

Kongelige vaner og preferanser har ofte en uvanlig sterk påvirkningskraft. Historien om den italienske dronning Margheritas favorittpizza er antakelig opphavet til at den italienske bondekosten ble italienernes signaturnat, med utbredelse over hele kloden.

Italias kongepar var på rundreise i 1889. Under et opphold i Campania-regionen registrerte dronning Margherita folkets tydelige appetitt for pizza, der pizzaboder og enkle pizzeriaer var en naturlig del av nærsamfunnet. Dette appellerte til hennes nyskjerighet. Derfor ble en kjent pizzabaker, Raffaele Esposito, invitert til slottet for å lage noen pizzavarianter. Den ene kalte han Pizza Margherita, som ble dronningens favoritt. Tomater, mozzarella og basilikum symboliserte fargene i det italienske flagget. Ryktene om at dronningen elsket sin Pizza Margherita, resulterte i at pizza ble akseptert i alle lag av folket. Populariteten vokste og italienske immigranter startet pizzeriaer langs østkysten av USA. Denne utviklingen ga pizzaen den globale utbredelse som den etter hvert fikk. Pizzeria Brandi, der Raffaele Esposito jobbet, feirer fortsatt Margherita-pizzaens fødselsdag, som er 11. juni. På en av veggene henger dronningens takksigelse.

HVORDAN LAGES EN NAPOLETANSK PIZZA?

I 1997 ble Margherita-tradisjonen innvilget såkalt DOC-status, som er italienernes egen offisielle merking av opphavsrett for mat. Det betyr blant annet at det er nedfelt faste regler for bruk av råvarer og metoder.

Pizzabunnen består kun av fire ingredienser. Pizzamel (tipo 0 eller 00), vann, salt og våtgjær. Blanding og utbaking skal skje med hendene, og ikke med redskaper. Gjærmengden skal være

så liten at hevingen må skje over langt tid, gjerne halvannet døgn. Utbakingen uten redskap er ingen enkel sak for utrente kokker. Men det sies at kjevling ødelegger luften i deigen. Den ustekte bunnen skal ikke være tykkere enn 3 millimeter.

Som topping brukes kun flådde og hakkede plommetomater av typen San Marzano, kaldpresset jomfru olivenolje, mozzarella og frisk basilikum. Pizzaen stekes i steinovn med en temperatur på rundt 475 grader, noe som gir en steketid på bare 60-90 sekunder. Dette er altså "originalen". Vi her på berget kan i grunnen gjøre som vi vil, så lenge resultatet faller i smak. Med andre ord kan vi glemme DOC-reglene, blant annet fordi vi praktisk talt må reise til Campania-regionen for å skaffe de riktige råvarene. Glem også den svære steinovnen, som egentlig skal fyres med eikeved.

PIZZASTEIN OG PIZZASTÅL

Nordmenn flest har ikke så mye valg, vi må jukse litt, og være litt pragmatiske. For å etterape steinovnen, anbefales å bruke pizzastein eller pizzastål. Steinskivene kan kjøpes som runde, stålplatene skal henge på stekeovnens vanlige riller. Stein eller stål skal forvarmes en times tid på stekeovnens høyeste temperatur, vanligvis 300 C, med under- og overvarme. Steketiden vil bli 6-8 minutter på maks temperatur. De som tilbyr stein/stål leverer også pizzaspader, som er nesten uunværlige.

MULIGHETENE ER MANGE

Margherita-varianten er bare en av mange muligheter, med utgangspunkt i den tynne bunnen. Vi vil gi deg en oppskrift på pizza med spekeskinke, oliven og parmesan. Denne oppskriften er beregnet på å lage fire pizzaer:

ITALIENERNES AVARTER AV PIZZA

Foruten den tradisjonelle tynne pizzaen, så lager italienerne også tykkere pizza. Og i tillegg kommer de typene som tok utgangspunkt i pizzatradisjonen, men som fikk andre navn. Vi kjenner dem godt som calzone og foccacia. Førstnevnte som en lukket pizza, med innhold som mozzarella, tomat og kjøtt. Sistnevnte er et forholdsvis flatt brød laget med utgangspunkt i pizzadeig, dryppet med litt olje og smakstilsatt med havsalt, urter og tidvis ost og kjøtt. Brødet er kjent som en delikatesse i det nord-italienske kjøkkenet og har fått vid utbredelse i andre land.



Både calzone og foccacia tok utgangspunkt i pizzatradisjonen

