



MUSTANG

THE SUPREME GRILLING EXPERIENCE

*Buon
appetito!*



PIZZA

*De bästa pizzorna
lagar du nu hemma!*

*Lyckas med pizzadegen
Se våra tips och anvisningar*



Pizzan *gräddas* nu hemma!



Se vår Youtube-video om
pizzabak med Vesuvio
via QR-koden



Följ oss i sociala medier och låt dig inspireras



@mustanggrill_sverige



@grillamedmustang



Snart börjar det vattnas i munnen och kurra i magen

Hemlagad pizza är mycket populärt. Affärerna är fulla av de godaste råvarorna från olika håll i världen. Av dessa lagar pizzaälskarna de skickligaste gjorda pizzorna, och fyller sociala medier med bilder på dem.

Utöver Caputo-mjölet finns det många andra mjöl. Vi kan glatt konstatera att även små kvarnar har sett sin möjlighet, och börjat tillverka eget mjöl till pizzor. Men San Marzano-tomaterna är fortfarande de populäraste. Nduja (en salamilik pasta, som framställs av de feta delarna av gris och chilipasta) hittar du i nästan varje närbutik. Man behöver inte längre åka långt för att köpa dessa delikata pizzaingredienser.

De allra djärvaste har också börjat testa att göra söta efterrättspizzor som komplement till de salta pizzorna.

På de följande sidorna har vi samlat enkla anvisningar för hur du gör perfekta pizzabottnar med olika långa jäsningsstider samt några extra läckra fyllningskombinationer.

TIPS!
Följ Mustangs anvisningar för hur du bakar pizza, så lyckas du garanterat!



Bra deg, *bättre pizza*



TIPS!

Räddaren i en stressig vardag: köp färdiga "pizzabullar" från frysdisken, fyll med din favoritfyllning och grädda!





Låt degen ta tid

Inte ens de bästa fyllningarna räddar pizzan om själva botten är för torr eller annars misslyckad. Man bör låta tillredningen av pizzadegen ta den tid som behövs, så att man får det slutresultat man vill ha. Man kan välja om man vill göra degen med längre eller kortare jäsningsstid. Det viktigaste – utöver att välja rätt råvaror – är dock att pizzadegen får jäsa tillräckligt länge. Ju längre degen får jäsa, desto mer smak, luftbubblor och struktur får den.

Pizzadeg 4 st. degbollar på 240 gram

Lång jäsningsstid

600 g 00-pizzamjöl (W-värde 310 eller högre)
420 ml kallt vatten
0,6 g torrjäst
15 g fint havssalt
12 ml jungfruolivolja



Medellång jäsningsstid

600 g 00-pizzamjöl (W-värde 250–310)
420 ml kallt vatten
0,6 g torrjäst
15 g fint havssalt
12 ml jungfruolivolja



Så här gör du degen

- Blanda mjölet och torrjästen i en skål.
- Häll i vattnet långsamt och rör hela tiden om samtidigt, observera att vattnet ska vara så kallt som möjligt.
- Då du har hållt i vattnet, knåda degen en stund i skålen och fortsätt knåda den på bordet tills degens konsistens är slät och jämn. Det tar ungefär 10–12 minuter att blanda ingredienserna och knåda degen.
- Tillsätt olivoljan och saltet. Fortsätt knåda ungefär fem minuter tills degen igen blir slät och jämn. Gör en boll av degen, ställ en skål över den och låt den stå på bordet i ungefär 10 minuter.
- Forma därefter degen på nytt till en boll och lägg den i ett Mustang-jäsningskärl, som du penslat lätt med olja, för att jäsa cirka 10 timmar i rumstemperatur. Kärlet ska vara så tätt som möjligt, så att degens yta inte torkar.
- Forma fyra stycken degbollar på 240 gram av degen då den jäst.

Jäsning av degen

- Lägg bollarna i ett Mustang-jäsningskärl i kylskåpet för att jäsa i 48–72 timmar (lång jäsnings) eller 24 timmar (medellång jäsnings).
- Ta ut degbollarna ur kylskåpet ungefär 2–3 timmar innan du gräddar dem.

Forma och lägg på din favoritfyllning

- Forma pizzabottnar av degen. Tips för detta finns på nästa uppslag.
- Lägg de fyllningar du vill ha på pizzan. På sidan 9 hittar du fyllningar till två klassiska pizzor och anvisningar för en efterrättspizza.

Grädda och njut

- Grädda pizzorna i ugnen och sväng lite på dem ibland, så att de gräddas jämnt. Ugnens/pizzastenens temperatur bör vara 420–450 grader. Kontrollera pizzaugnsens och pizzastenens temperatur med Mustangs infraröda termometer.

Bygg en egen *pizzeria* hemma

*Buon
appetito!*



Följ oss i sociala medier och låt dig inspireras



@mustanggrill_sverige



@grillamedmustang



Tips för hantering och utformning av pizzabotten

En pizzadeg som har tillretts omsorgsfullt tål hantering. Degens viskositet gör det möjligt att forma pizzabotten till den önskade formen och storleken. Det rekommenderas att man börjar forma en pizzadegsball genom att mjöla bordet noggrant. Det är också bra att lägga mjöl, uttryckligen durum- eller semolinamjöl, på pizzabollen.

Börja genom att trycka med fingrarna mitt i bollen mot degens kanter. När du kan lägga dina händer mitt i degen kan du börja spänna ut den genom att dra mot motsatta håll på bordet. Den allra yttersta kanten borde förbli orörd under hela processen, annars jäser den inte ordentligt under grädningen om alla luftbubblor har tryckts ut.

Till sist kan du lyfta degen från bordet på handryggarna och spänna den ut från mitten mot kanterna några gånger. På så sätt kan du också skaka ner överflödigt mjöl.

Färdiga pizzadegar, det vill säga "pizzabullar"

Idag är det möjligt att komma lättare undan om du vill göra pizza då det även finns färdiga pizzabottnar eller så kallade pizzabullar i affärernas frysdiskar. Dessa stillar inte egentligen pizzasuget snabbare, utan är till hjälp om du tycker att det är väldigt jobbigt att göra degen själv. I allmänhet ska pizzadegarna tas ut ur påsen och läggas i ett tätt jäsningskärl för att tina upp i kylskåpet i ungefär ett dygn, och efter detta i rumstemperatur i 2–3 timmar innan pizzabotten bearbetas.

För att lyckas med degen behöver du följande



Jäsningskärl för pizzadeg L
(611926)



Jäsningskärl för pizzadeg S och lock
(612123)



Degskrapa (611859)



Köksväg elektronisk (611861)



Precisionsväg (615272)

För att lyckas med grädningen behöver du följande



Pizzaugnen Vesuvio
(608192)

Infraröd termometer
(611808)



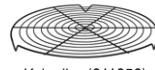
Vändspade Premium (612121)



Pizzaspade Premium (615095)



Pizzaspade (274191)



Kylgaller (611856)



Pizzaskärare (613115)



Pizzaspade Bambu (612094)

Pizzaskärare (604021)



Se alla produkter mustang-grill.com/sv/category/pizza-sv/



Mycket mer än en **pizzaugn!**



Se läckra recept på **allt man kan tillreda med en pizzaugn** via QR-koden eller på adressen mustang-grill.com/sv/recept/

Följ oss i sociala medier och låt dig inspireras



@mustanggrill_sverige



@grillamedmustang



Bara fantasin sätter gränserna

Med pizzaugnen kan du förutom perfekta pizzor även tillaga grönsaker, biffar, bröd, bullar, pajer och nästan vad som helst som kräver hög temperatur.

Mustang Vesuvio 12 och Vomero 16 är också mycket mer än bara pizzaugnar. På samma sätt som Napoli och Dome kan även Vesuvio och Vomero användas för annan matlagning.

Om du tar bort pizzastenen ur pizzaugnen och ersätter den med en gjutjärnspanna lämpar sig ugnen utmärkt för tillredning av biffar och grönsaker. Napoli och Dome har plats även för stora gjutjärnspannor och -grytor. Se alla pizzaugnar på sidan 11.

Med dessa kompatibla pannor och grytor lyckas du



Gjutjärnspanna Multigrill
(603435)



Gjutjärnspanna Multigrill (316743)



Gjutjärnswokpanna Multigrill (603438)



Ett set gjutjärnspannor
(327531)



Multigrill gjutjärngryta
(325435)



Se alla produkter mustang-grill.com/sv/tillbehor/



MARGERITA

tomatsås av napolitanska
tomater (San Marzano)
mozzarella
parmesan
olivolja
färsk basilika

PEPPERONI

tomatsås av napolitanska
tomater (San Marzano)
mozzarella
pepperonikorv
honung

Välj din
favorit-
fyllning



Till dessert

Mustang Vesuvio fixar
det. Grädda först bara botten i
pizzaugnen i ca 1–2
minuter, ringla över chokladsås
och skeda upp mascarpone eller
vaniljglass. Dekorera med färska
bär och sätt pricken över i:et
med lite fingersalt!





Mustang Vesuvio 12 (608192)

Mustang Vesuvio 12 är en gasdriven pizzaugn, som hjälper dig att snabbt stilla ditt pizzabegär. Den två centimeter tjocka pizzastenen lagrar värme, och med hjälp av den blir pizzabotten spröd. Den U-formade brännaren gräddar pizzer på tre sidor samtidigt. Då pizzan gräddas ska den vändas ett par gånger så att kanterna gräddas jämnt. Temperaturen stiger ända upp till 500 grader. Pizzan är färdig efter ungefär 90 sekunder, så det gäller att vara snabb.



Mustang Vomero 16 (610626)

Pizzaugn med gas som går att ställa på ett bord, och med en låga som påminner om en vedeldad pizzaugn. Vomeros mycket effektiva brännare på den högra sidan av ugnen skapar ett eldhav i ugnens tak, som gör att pizzafyllningarna blir klara på ett ögonblick. Sådana lågor får man normalt bara genom att bränna ved i pizzaugnar. Vomeros pizzasten, som framställs av två centimeter tjock cordierit, lagrar värme och gräddar pizzabotten, så att den blir spröd. Temperaturen stiger ända upp till 500 grader.



Mustang Dome (610603)

Mustang Dome är en vedeldad pizzaugn som tillverkas av Mullite-lera. Den tål stora temperaturförändringar och lagrar värme. I en vedeldad ugn får pizzan rökarom. Pizzorna kan gräddas direkt på Dome-ugnens botten (så länge du noggrant putsar bort askan), eller på en separat pizzasten. Du får också en rengöringsborste med långt skaft med vilken du kan rengöra ugnens botten utan att bränna dig.



Mustang Napoli (328213)

Mustang Napoli är en stor och stilig vedeldad pizzaugn av rostfritt stål. Tack vare den förnyade konstruktionen är ugnens botten en enda jämn del. Nu kan du grädda pizzor direkt på ugnens botten. Även ugnens lucka och skorsten har genomgått en teknisk förbättring.

Napoli är en utmärkt ugn även för annan matlagning. Hur skulle det vara med grytbröd med en mild rökarom? Eller köttbullar i tomatås på italienskt vis?

Dessa och många andra tillbehör för pizzabak



Pizzaspade (274191)



Pizzaspade Bambu (612094)



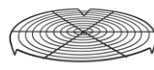
Vändspade Premium (612121)



Pizzaspade Premium (614798)



Pizzaskärare (613115)



Kylgaller (611856)



Pizzasten (612093)

Rengöringsborste (612116)



Infraröd termometer (611808)



Se alla produkter mustang-grill.com/sv/category/pizza-sv/



MUSTANG

THE SUPREME GRILLING EXPERIENCE

DELAD MAT ÄR DUBBEL GLÄDJE

Bli en del av vår stora familj genom att följa oss i sociala medier!

Inspireras av läckra grillbilder, ta med dig de bästa matlagnings- och grilltipsen samt dela dina egna grillbilder till glädje för andra med hashtaggen **#grillamedmustang**

Om du följer oss kan du delta i utlottningar varje månad och vinna fantastiska priser med grilltema!
Se närmare anvisningar för deltagandet: mustang-grill.com/sv/månatlig-dragning



@ mustanggrill_sverige



@grillamedmustang



Grillaa Mustangilla