

Landslagskockarna visar: så gör du den officiella Fotbollspizzan

Tillsammans med Coca-Cola i Sverige lanserar herrlandslaget i fotboll den officiella Fotbollspizzan. Pizzan har gemensamt tagits fram av spelarna och förfinats av landslagskockarna Mats Broström och Gustaf Sandfridsson. En pizza kan göras på många sätt – här delar herrlandslagets kockar receptet på sin version av Fotbollspizzan.

Pizza och Coca-Cola är ett självklart val för många när de samlas hemma i sofforna för att heja fram herrlandslaget i kommande fotbolls-EM. Som en hyllning till alla fans har spelarna gått ihop och tillsammans röstat fram ingredienserna för den officiella Fotbollspizzan. Det färdiga receptet har sedan utvecklats och förfinats av landslagskockarna Mats Broström och Gustaf Sandfridsson. Pizzan finns tillgänglig på 500 pizzerior över hela landet i samband med fotbolls-EM 2021. Här delar herrlandslagets kockar receptet på deras version av Fotbollspizzan.

– Pizza, Coca-Cola och fotboll är en perfekt kombination. Recepten kan se lite krävande ut men är helt klart värt att prova. Börja med den inlagda chilin och pizzadegen. Sen är det egentligen bara fantasin som sätter gränserna. Att tillsammans med vänner laga den officiella Fotbollspizzan är den ultimata uppladdningen inför matcherna för alla blå-gula supporters säger, Gustaf Sandfridsson, landslagskock för svenska herrlandslaget i fotboll.

Så gör du den officiella Fotbollspizzan

Tomatsås

Du behöver:

1 gul lök
2 vitlöksklyftor
1 msk spiskummin
1 msk torkad oregano
1 msk torkad basilika
1 burk hela konserverade tomater
Olivolja
Salt och peppar
Vatten

Så gör du:

- Skär löken och vitlöken i mindre bitar. Svetta i olivolja tills löken börjar bli mjuk utan att den tar färg, gå i med spiskumminen. Låt löken och spiskumminen få gå ihop på medelvärme i ungefär 1 minut.
- Gå i med tomaterna och ungefär ½ dl vatten. Låt det puttra upp och lägg på ett lock och låt stå på lägsta värmen i ungefär 30 minuter.
- Gå i med oreganon, basilikan, salt och peppar.
- Mixa den färdiga såsen lätt med en stavmixer, smaka av med olivolja och eventuellt mer kryddor om det behövs.

Inlagd chili

Du behöver:

5 röda chilis
½ dl vatten
½ dl socker
½ dl ättika

Så gör du:

Värm upp socker, vatten och ättika tills sockret löst sig. Låt lagen svalna i 30 minuter. Skiva chilin ganska tunt och lägg i en burk med tätslutande lock. Slå på lagen och sätt på locket.

Tips! Passa på att göra en dubbel sats då den håller länge i kylan (om du använder rena bestick varje gång du tar av den) och är gott att ha på mycket annat.

Vitlökssås

Du behöver:

3 dl crème fraiche/gräddfil/turkisk yoghurt
2 vitlöksklyftor
Salt och peppar

Så gör du:

Riv vitlöken och blanda med den valda mejeriprodukten. Smaka av med salt och peppar.

Vitkålssallad (pizzasallad)

Du behöver:

1/3 vitkålshuvud
Äppelcidervinäger
Torkad oregano
Salt
Socker

Så gör du:

- Strimla vitkålen tunt, antingen för hand eller på en mandolin. Lägg i en bunke och salta ganska ordentligt. Låt vitkålen ligga och rinna av i ett durkslag.
- Krama ur vätskan ur vitkålen och blanda i lite äppelcidervinäger/vitvinsvinäger, en nypa socker och den torkade oreganon.

Pizzatoppings

Du behöver:

Kebabkött eller kebabkryddad ostronskivling
Champinjoner/skogschampinjoner
Riven mozzarella

Tärnade färska tomater
Skuren gul lök
Valfritt: rucola, koriander, eller mynta

Pizzadeg (8-10 pizzor)

Du behöver:

1 kg vetemjöl special – eller Tipo "00"-mjöl
8 dl ljummet vatten (kroppstemperatur)
28 gram havssalt
1 msk olivolja
2 gram jäst

Så gör du:

- Smula jästen i en bunke. Tillsätt vatten, olivolja havssalt och mjöl.
- Arbeta till en smidig deg och låt jäsa under en kökshandduk i ca 30 minuter.
- Baka ut pizzadegen på ett bakplåtspapper och fördela tomatsåsen, nedskurna svampar, den gula löken och den rivna mozzarellan över pizzen. Stoppa in pizzen ett par minuter i ugnen på hög värme. När pizzen är krispig och gyllenbrun i kanterna tar du ut den och toppar med råskurna svampar och kebabskötten (som tillagats ljummet), alternativt den kebabkryddade ostronskivlingen. Lägg på pizzasalladen tunt på pizzen och toppa med den inlagda chilin, vitlökssåsen och de örter du valt att använda. Smaklig måltid!

Tips! Om du inte kan, eller orkar, göra din egen deg kan du fråga din närmsta pizzeria om du kan få köpa loss lite deg att ta med hem.

Den officiella Fotbollspizzen finns tillgänglig på över 500 pizzerior i Sverige. 44 pizzerior har dessutom särskilt framtagna blå-gula pizzakartonger som pizzen levereras i. Läs mer på coca-cola.se/fotbollspizza.

För mer information, vänligen kontakta,

Frida Keane, kommunikationsdirektör, Coca-Cola AB

keane@coca-cola.com

+4672 147 02 40