

PIZZERIA
VIA TRIBUNALI
FORNI VALORIANI



**Autenttisen napolilaisen
pizzan
valmistaminen kotona**



VALORIANI OVENS

PIZZERIA
VIA TRIBUNALI

Sisällysluettelo

sivu:

Kuinka napolilainen pizza eroaa muista pizzoista?

3

Napolilaisen illallisen valmistaminen

5

Taikinan valmistaminen

7

Tuoreet täytteet herkullisen maun takana

10

Napolilaisen pizzan paistaminen kotona

12

Viiden suosituimman pizzan reseptit

14

Aperatiivit, alkuruoka ja jälkiruoka

19



Aitoa napolilaista pizzaa paistetaan 450 °C avotuliuunissa vain minuutin ajan

Napolilaista pizzaa sanotaan maailman
herkullisimmaksi pizzaksi - eikä suotta.

Sen herkullisuuden takaavat maukas, kuohkea ja 20 tuntia kohonnut pohja, tuoreet raaka-aineet sekä minuutin paistoaika 450-asteisessa avotuliuunissa. Lyhyen paistojen ansiosta täytteet eivät kuivu, vaan ne pitävät tuoreet makunsa sisällään.

Napolilainen pizza eroaa roomalais- ja amerikkalaistyyllisistä pizzoista sekä pohjansa että paistoaikansa, mutta myös täytteiden yksinkertaisuuden myötä. Napolilaiseen pizzaan ei ole tarkoitus laittaa sitä mitä kaapista löytyy, vaan raaka-aineet ovat tarkkaan määriteltäviä oikean makuharmonian luomiseksi.

“Jos et ole maistanut autenttista napolilaista pizzaa, et ole maistanut pizzaa sen aidoimmassa olomuodossa.”

Pizza on lähtöisin Napolista



Nykyaikainen pizza on syntynyt Napolissa 1700-luvun lopussa, kun paikalliset lisäsivät tomaattikastiketta Focaccia-tyylisen leivän päälle.

Nykyisin autenttista napolilaista pizzaa tarjoilevat vain napolilaisen pizzan kattojärjestön sertifioimat ravintolat.



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



Margherita on napolilainen klassikko. Tomaattikastike, tuore mozzarella ja basilika luovat pizzaan Italian lipun värit.

Napolilainen pizza kuuluu Unescon maailmanperintölistalle.



A top-down view of four pizzas on a wooden table. The pizzas are arranged in a circular pattern. The top-left pizza has a red tomato sauce, a large green basil leaf, and a black olive. The top-right pizza is covered in melted cheese and sliced cherry tomatoes. The bottom-left pizza has a red tomato sauce, melted cheese, and a green basil leaf. The bottom-right pizza has a red tomato sauce, melted cheese, and a black olive.

PIZZERIA

VIA TRIBUNALI

**Autenttisen napolilaisen
illallisen
valmistaminen**

Napolilainen illallinen

Napolilainen illallinen koostuu kolmesta ruokalajista: ruokahalua herättävästä aperatiivista ja alkuruoasta, napolilaisesta pizzasta sekä tuhdistä jälkiruoasta.

Täysin autenttista napolilaista pizzaa ei kotiuunissa voi valmistaa, koska aito napolilainen pizza kypsennetään n. minuutin ajan 450 °C avotuliuunissa. Tällöin pohja säilyy kuohkeana ja täytteet pitävät tuoreet makunsa sisällään.

Kotiuunilla on kuitenkin mahdollista tehdä napolilaisytyylistä pizzaa, kun pizzan valmistusprosessissa käytetään oikeita menetelmiä. Täysin autenttista siitä ei ole mahdollista saada, mutta löysimme tyylin, jolla siitä saadaan kotiuunissa hieman samantyylistä.

Opit seuraavaksi, miten valmistat napolilaistyylistä pizzaa tavallisessa kotiuunissasi.

Taikinan ainesosat

**Resepti: 6 taikinapalloa,
kosteusprosentti 60 %**

Ainesosat:

- 936 g 00-jauhoja
- 562 g jääkylmää vettä
- 29 g suolaa
- 0,5 g hiivaa

Kohotuspaikan lämpötila:
21 °C

Kohotusaika:
20 tuntia

Käytä napolilaiseen pizzaan vehnäjauhojen sijaan 00-jauhoja, koska ne takaavat oikean maun ja rakenteen. Numero 00 ilmoittaa jauhatustasteeseen, joka on hienoin mahdollinen.

00-jauhoja löydät hyvin varustelluista ruokakaupoista. Valitse hiivaksi aina tuorehiiva.

Taikinan valmistaminen

Mittaa vesi ja liuota hiiva veteen.

Suola on säilöntäaine, joten väärinkäytettynä se tappaa hiivan toiminnan. Lisää siksi 20% jauhoista hiivan ja veden sekaan ja sekoita kunnes jauhot ovat kastuneet. Näin hiiva aktivoituu ja voit kaataa suolan hiivan ja jauhojen sekaan. Lisää suola tasaisesti koko ajan sekoittaen taikinaa käsin tai koneella. Lisää loput jauhot tasaisen ripeästi. Alusta taikinaa 15 min (koneella) tai 20 min (käsin) kunnes taikina on kiinteä, tasainen ja pinnasta sileä.

Taikinan kohottaminen

Siirrä taikina suljettavaan kohotusastiaan. Kohota taikinaa 10 h tasalämpöisessä paikassa suojassa auringonvalolta.

10 h jälkeen kumoa taikina tasaiselle alustalle ja leikkaa taikinasta 255g painoisia paloja.

Pyöritä paloista pinnastaan kireitä taikinapalloja niin, että ne ovat myös hyvin suljettuja pohjasta (ei reikää pohjassa). Kun pohja on suljettu, pallot kohoavat ylöspäin, eivätkä ne leviä ja menetä voimaansa. Näin myös pizzataikinasta tulee tasaisen paksu joka kohdasta.

Sijoittele pallot tasaisin välein suljettavaan (ei ilmatiivis) taikina-/säilytyslaatikkoon ja kohota niitä 10 h samassa paikassa kuin isoa taikinaa.

Vinkki:

Jos haluat muuttaa taikinan kosteutta, käytä ns. ”leipurinprosenttia”.

Näin lasket veden määrän haluamaasi kosteusprosenttiin:

”Haluttu kosteusprosentti” x
”936 g” = veden määrä.

Esim. 60% kosteusprosentti lasketaan: $0,60 \times 936 \text{ g} \approx 562 \text{ g}$. Mitä kosteampi taikinasi on, sen vaikeampi sitä on käsitellä, mutta sitä pehmeämpi on myös pizza.



Pitkä kohotusaika takaa maukkaimman lopputuloksen

Pizzaa pidetään pikaruokana, vaikka asian laita on varsin toinen - varsinkin jos puhutaan siitä alkuperäisestä napolilaisesta pizzasta.

Napolilaista pizzaa kohotetaan perinteisesti huoneenlämmössä noin 15-20 tuntia omasta aikataulusta riippuen. Pitkän kohotuksen aikana taikinaan muodostuu kaasua ja aromiaineita, jotka antavat taikinalle makua ja kuohkean rakenteen.

Jätä taikina siis mieluiten kohoamaan jo edellisenä iltana tai viimeistään saman päivän aamuna. Huomaat kyllä makueron pitkään ja vain hetken kohonneen taikinan välillä.

Taikinan vaivaaminen pizzan muotoon

Ripottele pöydälle jauhoja, jotta taikina ei tartu pöytään kiinni. Painele taikina auki käsin, älä siis käytä kaulinta.

Aloita painelemalla taikinapallon keskeltä suoraan alaspäin kohti reunaa liikuttamalla käsiä samansuuntaisesti. Tämän tarkoitus on saada taikinan sisällä oleva ilma kohti reunusta, joka takaa napolilaiselle pizzalle tyypillisen kuohkean reunan. Jätä reunoille tasainen noin 1-2 sentin mittainen ilmava reunus jo tässä kohtaa.



**Napolilaisen pizzan
täytteet ovat tuoreita ja
yksinkertaisia**

Yksinkertaiset raaka-aineet luovat harmonisen maun

Napolilainen pizza on tunnettu paitsi maukkaasta pohjastaan, myös yksinkertaisista, mutta laadukkaista täytteistä. Tomaattikastikkeella, mozzarellajuustolla ja tuoreella basilikalla täytetty Margherita paljastaa osaavan pizzantekijän, koska Margheritassa pohjan rakenne ja aromit pääsevät parhaiten oikeuksiinsa.

Tomaattikastikkeen valmistaminen

Paras tomaattikastike syntyy laadukkaista säilyketomaateista itse tekemällä. Murskaa purkillinen säilyketomaatteja käsin, laita sekaan ripaus suolaa ja laita se kylmään tekeytymään vaikka jo edellisenä päivänä. Koostumuksen ei tarvitse olla sileää, vaan joukosta saa löytyä rakennetta ja paakkuja. Murskaaminen kannattaa tehdä käsin, koska koneella murskatessa tomaatin siemenet rikkoutuvat helposti, jolloin koko kastikkeen maku kitkeröityy.

Valitse juusto oikein

Trendijuustoksi nousseen, puhvelinmaidosta valmistetun bufalamozzarellan sijaan ominaisempi valinta on kuivempi ja kiinteämpi fior di latte. Laadukas bufalamozzarella on myös hyvä valinta, mutta fior di lattella vältyt siltä, että pizzan pohja ei pääse kostumaan liikaa.





Aitoa napolilaista pizzaa paistetaan vain noin minuutin verran 450 °C avotuliuunissa. Se antaa pizzalle tyypilliset kohonneet ja laikukkaat reunat.

Pizzan paistaminen

Napolilainen pizza paistetaan 450 °C uunissa minuutin ajan. Kotiuunissa maksimilämpötila on usein 250 °C, joten paistoaikaa täytyy hieman pidentää.

Siksi kotona on oikeastaan mahdotonta tehdä samanlaista pizzaa kuin napolilaisessa avotuliuunissa. Kotona voit kuitenkin tehdä erinomaista pizzaa, kunhan hyväksyt sen, että lopputulos on hieman toisenlainen. Pizzakivi on hyvä satsaus, jos haluat herkutella astetta paremmalla pizzalla, mutta pizzan voi paistaa myös ilman sitä.

1.

Kuumenna uuni niin kuumaksi kuin mahdollista ja anna pellin kuumeta uunissa ennen kuin asetat pizzan sille. Voit myös käyttää grillivastusta, koska se nopeuttaa pizzan paistumista.

2.

Tarkkaile pizzaa kypsymisen aikana ja muista pyörittää sitä uunissa mahdollisimman tasaisen paistumisen takaamiseksi.

3.

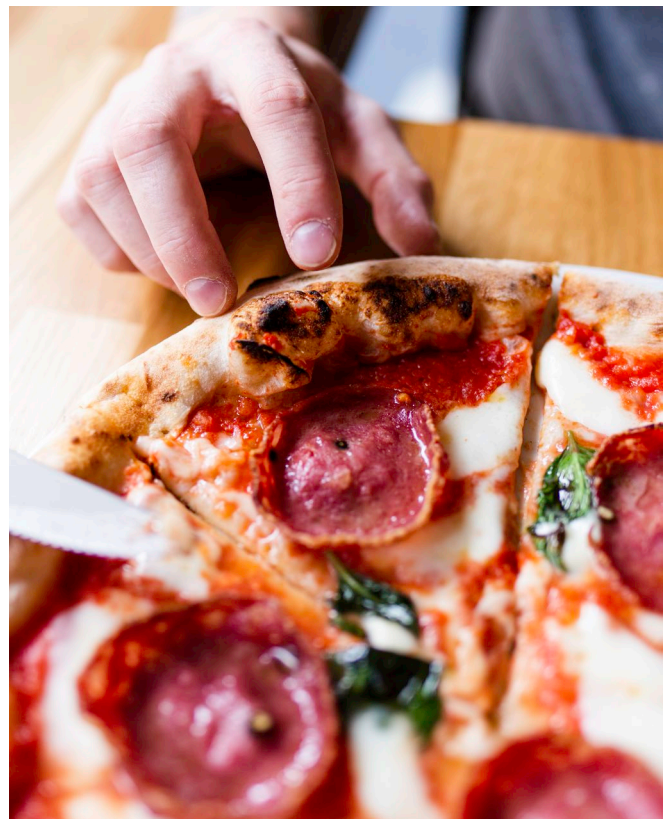
Kun pizzan pohja alkaa näyttämään kypsältä ja täytteet ovat sulaneet päälle, pizza on valmis. Pizza jatkaa kypsymistään myös uunista ottamisen jälkeen, joten nosta pizza heti pois pelliltä tai pizzakiveltä, ettei se kypsy liikaa ja kuivu.

Pizza on ollut silloin oikean aikaa uunissa, kun reuna on kauniin ruskea, siinä on tummia laikkuja ja kun se palautuu muotoonsa siitä painettaessa.

“Press test”

1.

2.





Marinara

“Yksinkertaisesti hyvää”

Täytteet

- 90 g tomaattikastiketta
- 1 kpl valkosipulinkynsi
- 4 kpl basilikanlehti
- 10 g oliiviöljyä
- Oreganoa oman maun mukaan

Valmistus

Levitä tomaattikastike kohonneen taikinan päälle. Leikkaa valkosipulin kynsi mahdollisimman ohuiksi viipaleiksi ja ripottele niitä tomaattikastikkeen päälle. Lisää oliiviöljy ja basilikanlehdet. Paista kunnes pizzan reunat ovat kohonneet ja väri on kauniin ruskea. Ripottele paistetun pizzan päälle oreganoa.



Margherita

“Pizzojen kiistaton klassikko”

Täytteet

- 90 g tomaattikastiketta
- 90 g fior di latte/bufala mozzarellaa
- 5 g parmesaania tai pecorinoa
- 4 kpl basilikanlehti
- 10 g oliiviöljyä

Valmistus

Levitä tomaattikastike kohonneen taikinan päälle. Asettele päälle viipaloitu mozzarella. Lisää oliiviöljyä, basilikanlehtiä ja paista kunnes pizzan reunat ovat kohonneet ja väri on kauniin ruskea.



Con Salame

“Margherita aidolla salamilla”

Täytteet

- 90 g tomaattikastiketta
- 50 g salame-viipaleita
- 90 g fior di latte/bufala mozzarellaa
- 5 g parmesaania tai pecorinoa
- 4 kpl basilikanlehti
- 10 g oliiviöljyä

Valmistus

Levitä tomaattikastike kohonneen taikinan päälle. Asettele päälle viipaloitu mozzarella. Lisää oliiviöljy, basilikanlehtiä ja lopuksi salameit. Paista kunnes pizzan reunat ovat kohonneet ja väri on kauniin ruskea.



Diavola

“Mausteisen ruoan ystäville”

Täytteet

- 90 g tomaattikastiketta
- 80 g fior di latte/bufala mozzarellaa
- 3 kpl basilikanlehti
- 35 g tulista Nduja-makkaraa
- 5 g parmesaania tai pecorinoa
- 10 g oliiviöljyä

Valmistus

Levitä tomaattikastike kohonneen taikinan päälle. Asettele päälle viipaloitu mozzarella ja tulinen Nduja-makkara. Lisää oliiviöljy ja basilika. Paista kunnes pizzan reunat ovat kohonneet ja väri on kauniin ruskea. Paistamisen jälkeen raasta pizzan päälle parmesaani- tai pecorino-juustoa. Lisää tulisuuutta chiliöljyllä.



Siciliana

“Välimeren maut pizzassa”

Täytteet

- 90 g tomaattikastiketta
- 3 kpl basilikanlehti
- 5 g kaprista
- 15 g oliiveja
- 4 kpl sardellifileitä
- 10 g oliiviöljyä
- 80 g fior di latte/bufala mozzarellaa

Valmistus

Levitä tomaattikastiketta kohonneen taikinan päälle. Asettele päälle viipaloitu mozzarella, sardellifileet, oliivit, kaprikset sekä basilika. Lisää vielä oliiviöljyä ja paista kunnes pizzan reunat ovat kohonneet ja väri on kauniin ruskea.



Aperol Spritz

- 1 osa Aperolia
- 1 osa Prosecco
- Loraus soodaa
- Koristeeksi appelsiinia ja oliiveja
- Jäitä

Tarjoile juoma isosta lasista. Käytä reilusti jäitä, jotta juoma pysyy pitkään kylmänä eikä suotta vetisty. Lisää jäiden päälle Aperol ja prosecco sekä hieman soodaa. Sekoita varovasti ja koristele juoma appelsiineilla ja oliiveilla.



Negroni

- 2cl Gin
- 2cl Campari
- 2cl Makea vermutti
- Koristeeksi appelsiinin kuori
- Jäitä

Kaada ainesosat On the rocks -tyyliseen lasiin. Lisää reilusti jäitä ja hämmennä lusikalla. Koristele appelsiininkuorella ja nauti.



Espresso

Italialainen kahvikulttuuri eroaa suomalaisesta kahvikulttuurista sillä, että italialaiset keskittyvät kahvin määrän sijasta sen laatuun, ja nauttivat kahvia pienissä annoksissa.

Kunnon espressokone voi maksaa jopa 20 000 €, joten ihan kahvilataseista espressoja ei kotona saa valmistettua.

Laadukkaalla mutteripannulla on kuitenkin mahdollista tehdä hyvin tummaa ja maukasta kahvia, jonka maku on lähellä espressoja.



Angioletti

- Taikinapallo (pizza) 1 kpl
- Kirsikkatomaatteja 80 g
- Valkosipuliöljy 10 g
- Hienoa merisuolaa
- Rucola 30 g
- Öljyä friteeraamiseen

Painele taikinapallosta tasainen levy ja leikkaa se pizzaleikkurilla pitkulaisiksi suikaleiksi. Lämmitä samalla öljy joko rasvakeittimessä tai friteeraamiseen soveltuvassa padassa/paistokasarissa 180-asteiseksi. Paistolämpömittari on hyvä apu. Friteeraa taikinan palasia öljyssä, kunnes niistä tulee kullankeltaisia ja ilmavan kuohkeita. Nosta taikinan palaset kuivumaan talouspaperin päälle.

Pyörittele kirsikkatomaatit kevyesti suolassa sekä pienessä määrässä valkosipuliöljyä. Kasaa annos yhdistämällä tomaatit, friteerattu taikina sekä loraus valkosipuliöljyä. Lisää lopuksi päälle reilu kasa rucolaa.



Jälkiruoka

Angioletti alla **nutella**

- Taikinapallo (pizza) 1 kpl
- Nutellaa
- Tomusokeria
- Öljyä friteeraamiseen

Leikkaa taikinapallosta tehty tasainen levy pitkulaisiksi suikaleiksi. Lämmitä samalla öljy joko rasvakeittimessä tai friteeraamiseen soveltuvassa padassa/paistokasarissa 180-asteiseksi. Friteeraa taikinan palasista kullankeltaisia. Nosta taikinan palaset kuivumaan talouspaperin päälle.

Laita friteeratut taikinan palaset lautaselle ja lisää päälle Nutellaa. Koristele tomusokerilla ja tarjoile.

PIZZERIA

VIA TRIBUNALI



Mukavia pizzahetkiä ja tervetuloa maistamaan autenttista napolilaista pizzaa Via Tribunaliin!

Löydät meidät sekä 450-asteisen avotuliuunimme Helsingin Sofiankadulta Senaatintorin ja Kauppatorin välistä.

Noudatamme perinteistä napolilaista First come, First served -periaatetta, joten emme ota pöytävarauksia. Mikäli ravintolamme on täynnä, niin istahda baarimme puolelle aperatiiville. Pöytä vapautuu kyllä pian!

Herkullisin terveisin,

Pizzeria Via Tribunalin henkilökunta
viatribunali.fi

