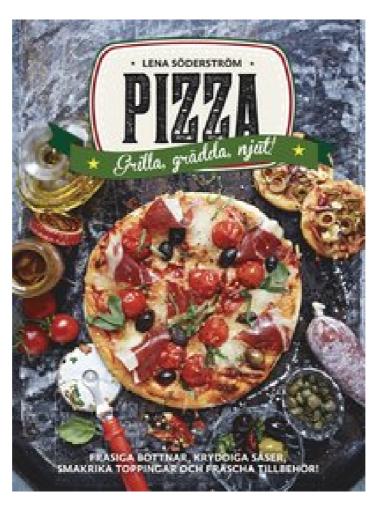
Pizza : grädda, grilla, njut PDF Lena Söderström



Det här är bara ett utdrag ur Pizza : grädda, grilla, njut bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



Författare: Lena Söderström ISBN-10: 9789155261283 Språk: Svenska Filesize: 1017 KB

BESKRIVNING

Inget slår doften och smaken av nygräddad pizza - inte minst om man är sin egen pizzabagare och komponerar pizzor med de bästa råvarorna och påläggen. Med nya, fräscha tillbehör istället för den traditionella pizzasalladen man dessutom måltidsupplevelse svenska får en vanliga.Kokboksförfattaren och matskribenten Lena Söderström tar sig här an en riktig matklassiker och visar med stor inspiration och steg för steg hur man gör världens bästa pizza hemma i sitt eget kök. Först ett urval krispigt goda pizzadegar, bland annat kalljäst deg precis som i pizzans hemstad Neapel, och flera smarta snabbalternativ när man är sugen på pizza men inte känner att man har tid att vänta på en deg som jäser. Sedan de bästa hemlagade tomatsåserna med olika kryddningar - från klassisk tomatsås till putanesca- och enchiladasås - och de perfekta pestoalternativen. Slutligen en veritabel buffé av toppingar och tillbehör att kröna sin pizza med. Här finns recept på riktiga pizzaklassiker - margherita, mafioso, bianca, quattro stagioni - och moderna alternativ med oväntade smakkombinationer och spännande påläggsförslag. Med bokens alla tillbehör - både sidorätter och pålägg till själva pizzan - är det helt enkelt upplagt för många fantastiska pizzamiddagar framöver. Här finns också goda möjligheter att skämma bort sig lite extra med något av bokens frestande recept på efterrättspizzor. Lena Söderström tipsar dessutom om metoderna och redskapen som utgör hemligheten bakom den perfekta pizzan.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Baka egen pizza. Massor av recept på hemlagad pizza till vardags eller fest. Fixa godaste pizzakvällen med egen pizza. Hembakt pizza är gott. Här hittar du bra ...

Pizza : grädda, grilla, njut Kategori: Nationellaregionala kök Förlag: Bokförlaget Semic Utgivningsdatum: 2014-08-19 ISBN: 9789155261283 Antal sidor: 128

Har man ingen baksten så kan man istället ta en ugnsplåt som man ställer in en kvart innan det är dags att grädda pizzan. ... grillat gruyère ...

PIZZA: GRÄDDA, GRILLA, NJUT

Fortsätt läsa...