

Baileys lanser Baileys Berry Nice Slice

Lagom till sommaren har den irländska gräddlikören Baileys gått samman med stockholmsbaserade matkreatörerna Nicole Jacobsen och Gustaf Björlin, Badass Food Stories. Resultatet är Baileys Berry Nice Slice, en napolitansk dessertpizza med kräm på Baileys Strawberry and Cream, rårörda jordgubbar och kolasås med brynt smör. En utmanare till midsommarens klassiska jordgubbstårta är född.

Att den lina gräddlikören Baileys gör sig bra på egen hand känner de flesta till. Men den är även ypperlig som smaksättare, särskilt när det ska bakas sötsaker. Inte minst Strawberries and Cream som fångar svensk sommar med sin smak av mogna jordgubbar och vanilj. I pandemins fotspår har det växt fram massvis med självutnämnda pizzabagare över hela landet. Hemmagräddare som experimenterar med deg, köper pizzastål eller till och med bygger egen pizzaugn. Badass Food Stories tar pizza på fullaste allvar. Något som verkligen märks i sommarens läckraste kreation Baileys Berry Nice Slice.

- Det säger sig självt att en nygräddad pizza med luftiga kanter är en utsökt grund för söta toppings och det självklara avslutet på en vällagad middag. Det är hög tid att byta ut tårtan mot jordgubbspizza på borden i sommar. Och vi har experimenterat fram en midsommardröm med hjälp av Baileys Strawberries and Cream, säger Nicole & Gustaf.

Badass Food Stories är ett produktionsbolag och Youtube-kanal där Nicole Jacobsen och Gustaf Björlin lever ut sin passion för mat och intressanta berättelser. För den som vill smaka, men inte baka, så finns pizzan på menyn hos nyöppnade pizzerian Deglabbet på Upplandsgatan 9B i Stockholm. Där finns den hela helgen 2-4 juli både som take away och att njutas på plats.



Recept: Baileys Berry Nice Slice by Badass Food Stories

Vår dessertpizza är baserad på napolitansk grunddeg - men något mindre portioner. En sommardröm

toppad med jordgubbar, kräm på Bailey's Strawberries & Cream, salted caramel på brynt smör, citronmeliss och havssalt. What makes or break a pizza är degen och temperaturen i ugnen. Investera i bakstål/sten så får du garanterat bättre resultat i hemmaköket. Orkar du inte göra egen deg så köp färdig från din lokala Napolitanska pizzabagare!

Ingredienser

Napolitansk deg (köp eller gör egen!)

Kräm på Baileys Strawberries & Cream

Rårörda jordgubbar

Färska jordgubbar (ett paket)

Brynt smör salted caramel

Havssalt

Citronmeliss (alt. harsyra eller röd oxalis)

Ätbara blommor (för att dekorera med)

Napolitansk pizzadeg

Degen förbereder du smidigast samma morgon och låter den jäsa i rumstemperatur tills det är dags att äta. Blanda vatten, salt och jäst. Tillsätt mjölet och knåda degen i 5 min. Jäs i bunke 3h. Dela och forma till 230g-bollar. Låt jäsa övertäckt i rumstemperatur i ca. 3h eller tills det är dags att baka ut och toppa pizzan.

500g vatten ca 15C

22g salt

5g Jäst

750g Tipo 00 mjöl

"Baileys Strawberries & Cream"-kräm

Vispa crème fraîche med elvisp tills den blir tjock. Först blir den lös men fortsatt vispa tills den tjocknar. Vänd sedan ner färskosten till en slät kräm. Smaksätt med florsocker, citronskal och Baileys Strawberries & cream. Se till att den har en tjock, krämig och luftig konsistens. Häll över i en spritspåse, förvara kallt tills servering.

200gl crème fraîche

200g färskost

2 msk florsocker

10cl Baileys Strawberries & cream

Citronzest

Rårörda Jordgubbar

Rensa och dela jordgubbarna i fyra delar, placera i en skål. Riv över citronskal, blanda sedan med socker och citronsaft. Låt marinera ca. 30 min innan servering.

1 paket jordgubbar

1 msk socker

1st zest från en citron

Citronsaft från en halv citron

Citronmeliss

Brynt smör salted caramel (valfritt)

Bryn smöret i en kastrull på hög värme tills det har en gyllenbrun färg och nötig doft. Det är viktigt att vispa så att inte mjölsocker och proteiner bränns. Smöret är perfekt brynt vid 125°. Håll på grädde och mörk muscovadosocker, låt koka 7-10 minuter till en kolasås. Rör ner salt och låt svalna.

75g bryntsmör

2dl grädde

1,5dl mörkt muscovadosocker

2tsk flingsalt

Tillagning

Om du inte har en pizzaugn i trädgården så ställ ugnen på högsta värmen med bakstål/baksten på ett galler. Baka ut pizzan genom att lägga en färdigjäst degboll i en hög med mjöl. Platta ut degen med fingrarna och forma till en rund pizza. Viktigt är att man slår av överflödigt mjöl på undersidan av pizzan, annars blir det bränt i ugnen. Lägg några delade jordgubbar jämt över degen för att förhindra att den reser sig. Grädda i ugnen tills degen är klar.

Toppa pizzan

Låt degen svalna något innan du börjar toppa pizzan. Börja med att spritsa ut Baileys Strawberries & Cream-kräm vid jordgubbarna. Toppa sedan med rårörda jordgubbar. Avsluta med att ringla brynt smör salted caramel och lite flingsalt. Dekorera med citronmeliss och ätbara blommor. Slicea upp och låta sällskapet ta en bit medan du gör en till!