

Nyårspizza Från Sverige – recept & intervju med Ludwig Tjörnemo, Årets Kock 2020

Även för en stjärnkock är en välgjord pizza på nyårsdagen en klassiker. Här får du recept och tips på Ludwig Tjörnemos, Årets Kock 2020, favoritpizzor med svenska råvaror. Lika goda på nyårsdagen som hela året runt!



Grattis till titeln Årets Kock 2020 – hur var det att vinna?

– Vinsten var såklart helt fantastisk. Det var en dag när drömmar blev till verklighet, något jag gått och längtat efter. Stor lättnad och mycket glädje!

Är pizza på nyårsdagen en klassiker även för en Årets Kock?

– Jag älskar pizza! Jag gillar i och för sig bröd i alla dess former, har man bara lite god topping på så är det helt fantastiskt. Kanske är det så att det enklaste är det godaste.

Du har gjort en pizza på svenska, hur valde du ingredienserna?

– Alla råvaror som finns på en pizza finns också som svenska. Kanske inte olivolja, men det går lika bra med kallpressad rapsolja. När det gäller ost finns det många smakrika svenska ostar och vill man ha mozzarella så finns det svensk mozzarella.

Du jobbar ofta med svenska råvaror?

– Ja, det gör jag av flera anledningar. Dels sitter vi på det svenska skafferiet som sticker ut i världen och är mycket uppskattat. Dels har vi många bra råvaror, producenter och leverantörer i Sverige som verkligen lyfter det.

Förutom Årets Kock har du tävlat mycket och framgångsrikt?

– Under de fyra år jag tävlade med Svenska Junior Kocklandslaget tog vi både silver och guld. Jag

tävlande en del när jag jobbade i Köpenhamn, och tillbaka till Stockholm gick jag med i Svenska Kocklandslaget. Senast tävlade vi i OS i februari 2020. Det är mycket kämpande och slit, så det är klart att vi ville ha guld, men vi tog en andraplats och det är vi jättenöjda med.

Individuell tävling och lagtävling – hur skiljer de sig åt?

– Det är två helt olika upplägg och strategier, men båda är fantastiska roliga på sitt sätt. Vinsten i Årets Kock ger mig nog mest personligen, men Kocklandslaget är roligast för då jobbar man tillsammans. Man vinner som ett lag och förlorar som ett lag, man kämpar och puschar varandra. Hela teamet är 10 personer, och ur det plockar vi ut 6 personer efter varje persons spetskompetens.

Vad gör du när du inte tävlar eller gör pizza åt oss?

– När jag inte tävlar är jag kock på Restaurant Étoile i Stockholm. Och är jag inte i köket så är jag ute och spelar golf. Det har blivit en hel del under det här året, 2020.

Se klippet med Ludwig och Nyårspizzan Från Sverige på YouTube



RECEPT

LUDWIGS FAVORITPIZZA – NYÅRSPIZZA FRÅN SVERIGE

Ludwig Tjörmemo, Årets Kock 2020, delar med sig av på recept på sina favoritpizzor med svenska råvaror. Hur mycket svamp, ost, coppa (lufttorkad carré, finns i butikernas kyldisk) och annan topping du vill ha väljer du efter egen smak. Tomatsås kan du göra av svenska tomater, men Ludwig tipsar om en lika snabb som god genväg.

Pizzadeg, 4 pizzor

6 dl vetemjöl

2,5 dl vatten

50 g jäst

3 tsk salt

0,5 dl kallpressad rapsolja

Pizza med tomatsås, portabello & prästost

Tomatsås — se Ludwigs tips

Lagrad prästost

Rödlök

Portabellosvamp eller din favoritsvamp

Topping

Färsk spenat, ruccola eller persilja

Pizza bianco med coppa & getost

Crème fraiche

Potatis, favoritsort som skivas rå

Getost, gärna från Dalspira mejeri

Topping

Coppa eller annan svensk lufttorkad chark

Basilika

LUDWIGS TIPS FÖR BÄSTA PIZZAN!

Gör degen dagen innan. Blanda ingredienserna och låt degen stå ute i rumstemperatur i cirka 1 timme och ställ den sedan i kylan över natten så blir den smidigare att jobba med.

Tomatsås - tips på snabb variant! Mixa pizzasaås och en burk krossade tomater, smaksätt med färska örter och peppar.

På pizza bianco byter du ut tomatsåsen mot crème fraiche.

När du ska grädda pizzan: Maxa temperaturen i ugnen, använd en pizzasten eller pizzastål, och har du grillfunktion på ugnen så använd den.

Alla ingredienser passar inte i ugnen, toppa med örter och coppa, eller annan svensk lufttorkad chark, efter gräddningen.