

# seven<sup>7</sup>days

## PIZZADEG



Traditionell pizzadeg kräver ingen magi.

**Förberedelsetid:** 01:15

**Tillagningstid:** 00:10

**Svårighetsgrad:** Medel

**Portioner:** 2

### Tillagning

1. Smula jästen i en bunke för att sedan röra om det i fingervarmt vatten. Tillsätt sedan olja och salt.
2. Tillsätt mjölet lite i taget. Lämna en halv deciliter kvar i måttet till utbakningen.
3. Knåda degen tills den är smidig och fin.
4. Låt sedan degen jäsa i 30-60 minuter.
5. Värm ugnen till 225 grader.
6. Dela degen i två och kavla ut pizzorna på ett mjölat bakkbord.
7. Toppa pizzan med valfria ingredienser och grädda på mellersta felsen i 10-15 min.

### Ingredienser

25 g	Färskjäst
4 dl	Vatten
3 msk	Olivolja
0,75 tsk	Salt
4 dl	Vetemjöl
5,5 dl	Durumvetemjöl