

# seven<sup>d</sup>ays

## SNABB PIZZABOTTEN



Ifall du inte har tid att ha en pizzadeg att jäsa i flera timmar är detta en deg för dig!

**Förberedelseid:** 00:25

**Tillagningstid:** 00:10

**Svårighetsgrad:** Medel

**Portioner:** 2

### Tillagning

1. Värm ugnen till 225 grader.
2. Blanda ihop torrjäst, socker och vatten i en stor skål. Täck över med en bakduk och låt stå i fem minuter.
3. Rör ner salt, olivolja och honung.
4. Använd en visp för att vispa ner hälften av mjölet. Byt därefter till en träslav och rör i resten av mjölet. Knåda ihop till en jämn deg, täck med en bakduk och låt degen jäsa i 10 minuter.
5. Placera ett bakplåtspapper på en ugnsplåt och strö över lite mjöl på bakplåtspappret.
6. Dela degen i två delar och kavla ut till två jämna cirklar på ett mjölat bakbord.
7. Placera valfria toppings på pizzan och grädda på mellersta falsen i 10 minuter.

### Ingredienser

1,5 tsk Torrjäst  
1 msk Socker  
3,5 dl Vatten  
1,5 tsk Salt  
2 msk Olivolja  
2 msk Honung  
9,5 dl Vetemjöl