

Pizzadeg

Ingredienser

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

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 falsen i 10-15 min.