

Snabb pizzabotten

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

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

Förberedelsetid: 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 träslev 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.