

Pizza bunde

2-3 stk.

25g gær (5g hvis du vælger koldhævning natten over)

1 tsk sukker

2 ½ dl lunken vand

3 spsk olivenolie

1 spsk salt

Ca. 100g semola mel (eller 00 mel)

Ca. 350-400g Tipo 00 mel + det løse til bordet
(bruger du kun alm. hvedemel skal der bruges ca. 500g)

Opløs gæren i en skål med lunken vand, tilsæt sukker (sukket giver gæren liv).

Kom halvdelen af melet i, sammen med olivenolie og salt, rør godt til ensartet konsistens.

Tilsæt resten af melet lidt efter lidt, det er ikke sikkert alt alm. mel skal bruges.

Når dejen ikke rigtigt hænger sammen, og ser tør ud i skålen så hold lidt igen med mel, men dejen skal se tør ud, dog alligevel kunne hænge sammen, test evt af ved at tage ud på bordet og ælt hurtigt sammen med hånden når det hænger sammen og ikke hænger fast på hænderne så tilbage i skåle. Nu skal der så bare æltes løs så gluten aktiveres.

Vask skålen og smør den med olivenolie, kom dejen tilbage i skålen og vend den, så dejen er dækket af olien på alle sider. Sæt film over skålen.

(olien er vigtig da det gør dejen nem og smidig at arbejde med)

Lad dejen hæve 60 min (eller min. 10 timer på køl)

Bagning:

Drys mel på bordet, tag dejen ud på bordet UDEN at ælte den. (kommer man til at ælte/forme for meget i dejen, aktivere man gluten igen, og dejen vil trække sig sammen når man skal rulle ud) Del dejen i 2-3 og rul hver ud med kagerulle, bevæg dejen hele tiden lidt rundt. (altså rul et par gange og drej dejen, for at sikre den bliver lige tynd alle steder, samt ikke hænger fast i bordet)

Fyld ynglings fyld på dejen, og ind i en 250 grader varm ovn (varmluft) og giv den ca. 5-10 min

Ønsker man helt runde pizzaer:

efter hævning, del dejen i 2-3 stk, form hver til en rund bolle ved at folde dejen ind mod samme punkt hele tiden, så får den en flot og spændstig overflade. Læg bollerne på en plade/bakke og lad dem hvile 40-60 min. Nu er de klar til at blive rullet ud til runde pizzaer. Og bag som ovenstående.

(Husk. Ikke ælte bollerne efter hviletid, så aktivere du gluten igen, og de er ikke til at rulle ud.)