

Pizza dej

600 g Pizza mel

415 g vand

2 g gær (kan erstattes med 80g aktivt surdej eller ½ tsk tørgær)

14 g salt



Denne dej giver 3-4 pizzaer a ca. 250 – 275g pr. klump dej. Men man bestemmer jo selv størrelsen på sin pizza ikk – fordel den ved at lave den selv.

Vælg din mel med omhu, din dej bliver efter kvaliteten på din mel. 😊

Jeg bruger **Caputo den røde Pizza mel** eller **Tipo 00** er også rigtig fin

Alm. Hvedmel kan også bruges, man opnår dog ikke helt samme krisp skorpe og hævet kanter. Husk dog bare at bruge en god kvalitet mel.

Start helst 48 timer før du skal bruge den. Jeg har en anden opskrift på siden for dem der bare vil have pizza her og nu.

Bruger du en god kvalitets mel, kan den holde ca. 5-6 dage i køleskabet.

Fremgangsmåde:

Opløs gæren i vandet i din røreskål. Tilsæt alt melet, og rør det grundigt sammen, efter et par minutter tilsættes saltet.

Ælt dejen i 10-12 min på din røremaskine.

Kan også gøres i hånden, når det hænger sammen så ælt det godt igennem ude på bordet, så længe som muligt, eller til du kan mærke gluten i dejen er godt aktiveret og dejen føles smidig.

Når dejen er æltet færdig så skal den ud på bordet og hvile i ca. 20 min.

Herefter skal den spændes op, (virke dejen op) og lægges i en lufttæt beholder (evt. en kondi bøtte) -huske dejen bliver lidt over dobbelt str.

der findes masser af YouTube videoer hvis du ikke kender til det. Men det er blot samle dejens "hjørner" på midten, ved den om så de er samlet ned af, og med hænderne, eller en spatel, ligesom skubber dejen ind under sig selv mens man drejer rundt så man ender med en stram og glat bolle.

Har du tiden så lad nu gerne bøtten stå på bordet i 2-5 timer. Og derefter skal den på køl.

Efter 24-48 timer er din dej nu klar. Kan du holde den til 48 timer er den klart bedst.

Bruger du den røde caputo mel, (som er langtidsholdbar) kan den nu klare 5-6 dage på køl.

3-5 timer før du skal bruge den skal du tage den ud af køleskabet, skærer den i de str. Du vil have dejen. Igen spænder du klumperne op til kugler/boller, og lægger dem i en lufttæt beholder eller vikler viskestykke omkring på køkkenbordet.

Bliver dog bedst af at ligge lufttæt så de undgår at blive tørre på ydersiden.

Når tiden er til det, så det bare med at lade din rullepind/kagerulle BLIVE I SKUFFEN.

Durummel på bordet og så det med tålmodighed du nu skal starte i midten af din

klump og presse luften ud af dejen mod kanterne. Presse, strække, trykke, deje, mase-... tag evt. dejen op og lidt ala pizza manden, dog uden at smide med den lad dejens egen vægt hjælpe dig med at få den til at ligne en pizza bund.

Giver du op så brug kagerulle men du får dog ikke de store puffy kanter, hvis du får presset alt luften ud af dejen.

Kan kun sige øvelse gør mester.

Når den har en passende str. Og kanterne er svagt tykkere end selve bunden, putter du det ønskede fyld på, undgå at proppe alt for meget på, og undgå noget kanterne hvis du ønsker pizza som hos pizza manden.

ovnen skal være så varm som muligt. Går den til 375/400 så det super. Men mindre kan også klare det. Lad pladen blive inde så det hele er så varm som muligt.

Har du pizza sten eller bagestål, så skal det ind og blive super godt varmt.

Nu det ind med pizzaen helst i **varmluft 375/400 grader, ca. 5-10 min.** Alt efter ovn. Så hold øje.

