

Pizzadej

Opskrift til 5 pizzaer a 6 stykker

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

1,5 timer

Samlet tid

knap 2 timer

Ingredienser

- 50 g gær
- 1/2 liter vand
- 2 store tsk. salt
- 1/2 dl olie + lidt ekstra til at vende dejen i
- 800 g hvedemel + lidt ekstra til udrulning

Sådan gør du

1. Start med at opløse gær i vand. Jeg brugte en røremaskine til at røre min pizzadej sammen. Men den kan også æltes i hånden
2. Tilsæt salt og olie og rør et øjeblik
3. Tilsæt så meget lidt af gangen og ælt godt. Gerne 10 minutter på røremaskine ved høj omdrejning. Ellers så meget du orker med de bare næver
4. Kom 1-2 spsk. olie ned til dejen i skålen og løs kanterne fra skålen, så den lige bliver vendt rundt i olien.
5. Lad dejen hæve 1 time på køkkenbordet i skålen. Kom et stykke film (eller klip en frysepose op, og kom) over skålen. Læg et vistestykke over og forbered imens en tomatsose, noget fyld eller hvad du ellers skal bruge ud over din pizzadej
6. Tænd ovnen på max varme, min kom op på 270 grader varmluft med en bagesten/ et bagestål i. Dette skal blive helt varmt, det tager ca. 40 minutter.
7. Rul din dej ud, enten med en kagerulle eller se om du kan bruge hænderne til at presse den godt flad. Det er mest "rigtigt" ikke at bruge kagerulle, da denne presser luften ud af dejen. Nogle gange er det bare det nemmeste med en kagerulle, og jeg skal nok lade være med at sladre til nogle hvis du bruger denne metode ;o) Brug lidt ekstra mel til udrulningen, så dejen ikke hænger fast på rullen
8. Løft bunden over på et stykke bagepapir (som enten ligger på en bageplade eller på en kombispade - hvis du bruger bagestål)
9. Kom tomatsose og fyld på, og stil bagepladen ind i ovnen / eller skub pizzaen fra kombispaden over på bagestålet.
10. Bag 10-15 minutter alt til din pizza er bagt færdig.