

Sæsonens pizza

Pizzadej med fuldkornsmel

Det skal I bruge**Til 1 pizza**

3/4 dl lunt vand
5 g gær
25 g fuldkornshvedemel
100 g sigtet hvedemel
½ tsk. salt
olie til pensling

Til 2 pizzaer

1,5 dl lunt vand
10 g gær
50 g fuldkornshvedemel
200 g sigtet hvedemel
1 tsk. salt
olie til pensling

Til 10 pizzaer

7 dl lunt vand
25 g gær
250 g fuldkornshvedemel
1 kg sigtet hvedemel
30 g salt
olie til pensling

Sådan gør I

Hæld lunt vand i en røreskål, og opløs gæren i vandet.

Hæld hvedemel, fuldkornshvedemel og salt i skålen, og ælt dejen godt sammen. I kan enten ælte på en røremaskine eller i hånden. Det tager ca. 10 minutter, hvis I ælter i hånden og lidt kortere tid på røremaskine ved høj hastighed.

Smør dejens overflade ind i olie, dæk skålen til, og lad dejen hvile i 10 minutter på køkkenbordet.

Nu skal pizzadejen spændes op. Hvis I lave dej til flere pizzaer, så del dejen op i mindre portioner på ca. 200 gram per portion. Tag en portion, og tag fat i kanten med pege- og tommelfinger. Træk lidt op i dejen, og fold den ind mod midten. Drej dejen rundt og fortsæt på den måde, til du er nået hele vejen rundt og til sidst har en rund bolle. Scan QR-koden for at se hvordan.

Lad dejen hæve tildækket og lunt i minimum 30 minutter.

Video

Opstramning af pizza

FÆLLES

Sæsonens pizza

Tomatsauce

Det skal I bruge

400 g hakkede tomater
2 tsk. tomatpuré
1 tsk. salt
2 tsk. sukker
en god håndfuld
frisk basilikum
2 spsk. rapsolie

Sådan gør I

Kom hakkede tomater i en blender, og blend i ca. 30 sekunder.
Smag på saucen.
Tilsæt tomatpuré og salt og blend.
Smag på saucen. Hvad ændrede sig?
Tilsæt sukker, blend og smag igen.
Tilsæt basilikum, og blend så tomatsaucen igen.
Smag til med salt og sukker.



FÆLLES

Sæsonens pizza

Udrulning af pizza

Video

**Udrulning
af pizza**



Sådan gør I

Drys bordet med mel, og vend dejen ud på bordet.

Tryk dejen flad med fingerspidserne, men lad kanten være. Der skal være 1 -2 cm kant, som ikke trykkes ned, da det skal danne skorpen på pizzaen. Scan QR-Koden og se hvordan.

Tryk derefter midten af dejen ned, så den bliver samme tykkelse over det hele (undtagen i kanten).

Nu skal I til at arbejde med størrelsen på pizzaen på ægte pizzabagermanér. Placér jeres hænder på den del af dejen, der er længst fra dig. Tryk let og træk venstre hånd lidt ud mod venstre side, så du trækker i dejen. Drej dejen rundt mod urets retning og flyt igen begge hænder op til toppen af dejen. Fortsæt sådan til dejen har den ønskede størrelse.

Hvis I synes det er lettere, så brug en kagerulle til at rulle pizzadejen ud.

OBS: Dejen må ikke blive for tynd.



FÆLLES

Sæsonens pizza

Samling og afbagning af pizza

Sådan gør I

Sæt to bageplader i ovnen, og tænd på 250 grader varmluft.

Placér jeres pizzabund på et stykke bagepapir. Klip rundt om pizzaen, så der er en kant på cirka 3 cm.

Fordel 2-3 spsk. tomatsauce på bunden.

Drys med lidt revet ost, og tilsæt de valgte grøntsager på pizzaen.

Tag den varme bageplade ud af ovnen, og træk pizzaen over på den. Husk at bruge grydelapper!

Skru ned på 220 grader, og bag pizzaen i 12-15 minutter. Tjek om bunden er sprød og gylden.



