LAGA MED ITALIENSK DELI

Pizzadeg med Litaly Tipo 00 och olivolja

4 portioner	Ca 2 tim 30 min totalt	30 min aktiv tid

En pizzadeg för hemmabakning med Litaly Tipo 00 Rinforzata och lite olivolja. Receptet ger deg till två stora pizzor. Topping och gräddning väljer du efteråt.

Ingredienser och förpackningar

Ingrediens - klicka för produkt	Förpackning	Till receptet
Pizzamjöl Tipo 00 Rinforzata, 1 kg - Litaly	1 kg	500 g, plus lite till utbakning
Italiensk Extra Virgin Olivolja Intenso - Blue label, 250 ml	250 ml	1 msk

Ungefär hälften av mjölet och merparten av olivoljan blir över till fler bak och måltider. Priset räknas från de varor och antal du väljer. Du köper hela förpackningar.

Du behöver också hemma

- 325 ml rumstempererat vatten
- 10 g färsk jäst
- 10 g salt
- Tomatsås, ost och annan topping om du ska baka färdiga pizzor

Vatten, färsk jäst och salt behöver du ha hemma. Topping och gräddning tillkommer.

Köp ingredienserna

Välj vilka varor och antal du behöver. Varje ingrediens läggs separat i varukorgen.

Pizzadeg med Litaly Tipo 00 och olivolja

Gör så här

1. Lös upp jästen. Rör ut 10 g färsk jäst i 325 ml rumstempererat vatten i en stor bunke.

2. Arbeta degen. Tillsätt 500 g mjöl och 10 g salt. Arbeta ihop, tillsätt 1 msk olivolja och knåda i cirka 10 minuter till en smidig deg.

3. Låt jäsa. Täck bunken. Låt jäsa i cirka 90 minuter i rumstemperatur tills degen har ökat tydligt i volym.

4. Dela och vila. Dela degen i två bollar och låt dem vila övertäckta i ytterligare cirka 30 minuter.

5. Baka ut. Mjöla arbetsytan lätt och tryck eller kavla ut två pizzabottnar. Degen är nu redo för din valda tomatsås och topping.

Tidsåtgång
Planera cirka 2 timmar och 30 minuter: ungefär 30 minuters aktivt arbete och 2 timmars jäsning och vila. Jästiden påverkas av rumstemperaturen. Gräddning ingår inte i tidsangivelsen. Om du bakar pizzor direkt kan ugnen värmas under den sista vilan; följ receptet för din topping och ugn.

Allergener: Mjölet innehåller vete (gluten). Eventuella allergener i topping tillkommer. Kontrollera respektive förpackning. Fullständig ingrediens- och näringsinformation finns via produktlänkarna.

Köp ingredienserna

Visa receptet och handla på Italiensk Deli

ITALIENSK DELI
Köp ingredienserna på italienskdeli.se

Skanna koden eller klicka på köpknappen.