

Pizzadej - Når du har lidt mere tid :-)

Denne pizzadej er nok den vi selv bruger mest, da den giver plads til spontanitet uden at man skal haste den igennem :-)

Ingredienser

- 300 gram mel
- 2,5 dl koldt vand
- 5 spsk oliven- eller rapsolie
- 1 tsk salt
- 5 gram gær (en stor ært)

Vejledning

1. Opløs gæren i det kolde vand
2. Tilsæt de øvrige ingredienser, og ælt dejen i røremaskinen indtil dejen slipper skålen.

3. Lad dejen hæve i skålen, overdækket i 3 timer, hvor du en gang i timen, med våd hånd, blidt vender dejen, og sørger for at den slipper skålen hele vejen rundt.

4. Når den har hævet i små 3 timer, hælder du dejen ud på et meldrysset bord, og folder den sammen i melet indtil den ikke længere klister til hænderne.

5. Derefter deler du den i to, og laver to pæne kugler, som du smører ind i olie og lader hæve dækket med en plastpose eller plastfilm i en time.

6. Nu er dejen klar til at blive formet/strukket.

Pizzadej på 24 timer



Tomatsovs til pizza



Bagestålets rå bagepower på 45 sek.



Har du hørt om Bagestålet?

Nysgerrig? Så **klik** her og læs mere..



[Besøg butikken her](#)

[Se mere her](#)

[Læs anmeldelser her](#)