

**5 pizza**

**750 g mel:**

**490-516 g vand**

**17 g salt**

**6-7 pizza**

**1000 g mel:**

**650-690 g vand**

**23 g salt**

## **PIZZADEJ**

Dej til 4 pizzaer

**0,5 g gær eller det der er svarer til en lille grøn ært**

**415 g vand**

**600 g tipo 00 hvedemel**

**14 g fint salt**

**Durummel – til at forme pizzabundene**

### **SÅDAN GØR DU**

Opløs gæren i vandet i skålen til en røremaskine. Du kan erstatte gæren med 75 g aktiv surdej, fremgangsmåden er den samme. Tilsæt mel og rør dejen på din røremaskine i nogle minutter. Tilsæt salt og ælt dejen videre i ca. 10 min. Hæld dejen ud på køkkenbordet og lad den hvile i 20-30 minutter. Det er vigtigt, at dejen får lov til at ligge her og hvile efter en hård omgang æltning. Nu skal dejen spændes op til en stor, fast, rund kugle – det gør du ved at stramme dejen ind under sig selv, så du får skabt en spændt overflade på dejen. Brug fingrene eller en dejspatel til dette. Læg dejen i en lufttæt beholder og opbevar den i køleskabet i minimum 48 timer (anbefalet), men mindre kan også gøre det. 3-5 timer før du skal bruge dejen (afhængig af temperaturen), tager du dejen ud af køleskabet og skærer 4 klumper dej á ca. 250 g. Spænd dejen op til en rund kugle med dine hænder og kom hver dejkugle i en lufttæt beholder, fx en madkasse eller i en skål tildækket med film – og lad den hæve 3-5 timer.

Kom godt med durummel på bordet og hæld én dej ad gangen ud på bordet. Drys med durummel oven på dejen og brug fingrene til nænsomt at forme din pizza. Tryk først dejen forsigtigt ud fra midten og ud til kanterne og stræk den så stor og rund på størrelse med en middagstallerken. Dejen skal gerne være så tynd som muligt, uden at du kan se bordet igennem den. Din pizzadej er nu klar til at få fyld ovenpå. Men pas på ikke at komme for meget på. Jo mindre jo bedre!