Pizza dej opskrift “den lette metode”

Ingredienser 2-3-2

- Gær klump på størrelse med en lillefinger negl.
- 2 dl vand fra hanen.
- 300 gram pizzamel
- 2 tsk salt

Giver 3 små pizzaer

Step1

Opløs gær og salt i vandet.
Tilsæt mel og rør sammen med enden af en røreske, til alt melet er opsuget i væsken.
Fold evt efter 3 timer med en våd hånd.
Stil til hævning i 12 - 24 timer.

Step2

Hæld dejen ud på et meldækket bord. Slå dejen ned og form dejen til en kugle, dernæst til en pølse.
Del dejen i 3 og form til pizza boller.

Stil til hævning i en 1 time og bag til pizza
eller stil i køleskabet til næste dag.
pizza dejen tages gerne ud af køleskabet 1 time før brug.

Bagning i egen oven
Stil din bagesten ind i en kold ovn og skru ovnen op på højeste temperatur ca 275 grader uden varmluft. Ved disse temperatur må du ikke bruge bagepapir, det bliver sort.
Når ovnen er varm venter du 15 minutter, så er du sikker på at bage stenen er rigtig varm.
Din ovn er nu klar til at bage pizza