

Oppskrift

Rask pizzadeig uten gjær

Vanskelighetsgrad: Enkel

Anbefalt utstyr: Bakebolle, desilitermål, teskjemål

Tidsbruk: Lage og forme deig 5-10 minutter. Steke pizza 10-25 minutter avhengig av tykkelse og mengde fyll.



Ingredienser

- 2 dl vann, lunkent
- 2 ss olje
- 1 ts salt
- 2 ts bakepulver
- 2,5 dl sammalt hvete finmalt
- 2,5 dl siktet hvetemel + ekstra til knaing og kjevling

Fremgangsmåte

1. Varm opp ovn

Sett stekeovnen på 200 grader med en bakeplate i. Mens ovn og bakeplate varmes opp så lager du deigen og former pizzabunnen(e).

2. Lag deig

Bland vann, olje og salt i en bakebolle. Ha i bakepulveret og rør til det stort sett er oppløst.

Ha i litt og litt av melet i gangen og rør godt til alt melet er rørt inn. Mot slutten kan det være enklere å bruke fingrene.

Ha deigen ut på benken og kna den i et par minutter. Tilsett litt og litt ekstra mel til deigen såvidt ikke er klissete lenger.

3. Form pizzabunner

Bruk fingrene eller en kjevle og form hele eller deler av deigen slik du liker din pizza. Stor eller liten.. Perfekt eller rustikk.. Rund, avlang eller firkantet.. Ekstra tykk kant.. Det er helt opp til deg. Bruk litt mel for å unngå at deigen fester seg til benken.

4. Forsteking (anbefalt, men kan droppes hvis du har veldig tynn bunn og lite fyll).

Ta ut den varme stekeplaten fra ovnen og legg på pizzabunnen (bakepapir er ikke nødvendig). Halvstek bunnen uten fyll i ca 3-5 minutter avhengig av tykkelse og størrelse. Ta ut bunnen.

5. Nå kan du enten lage pizza med en gang, eller avkjøle bunnen for bruk senere

Lag pizza med en gang	eller	Bruk pizzabunn senere
Legg på ønsket fyll og stek pizzaen på bakepapkledde stekeplater på 200-225°C i 10-25 minutter avhengig av størrelse og mengde fyll, til den er som du vil ha den.		Avkjøl bunnen på rist og legg den i frysepose eller annen tett beholder. Bunnen holder seg minst 5 dager i kjøleskapet eller mange måneder i fryseren.