

Pizzadeg - proffs

Ingredienser (6 Pizzor)

1 pkt jäst
10 dl vetemjöl
2 msk olivolja
1 msk salt
3 1/2 dl iskallt vatten

**Gör så här:**

Häll vattnet i en rostfri bunke. Tillsätt jäst och olja. Vispa ihop allt. Tillsätt saltet. Häll i mjölet, knåda eller låt assistenten arbeta degen till en jämn degboll. Låt degen jäsa 1-1½ tim i en stor degbunke. Tag upp degen, dela och forma den till 6 stora bollar, rulla dem i mjöl. Lägg upp dem på ett fat och ställ i kylan med en blöt handduk över och låt stå i minst 5 timmar.

Tips 1

Denna deg kan göras kvällen innan och stå i kylan över natten. Ps. Lägg då plastolie istället för handduk på degen

Tips 2

Frys överbliven pizzadeg. Vi har testat och upptäckt att det går utmärkt att frysa överbliven deg. Vi kavlade ut degen till ca 5-10 mm tjocka bottnar som vi sedan styckfryste för att lätt kunna ta fram så många vi behöver nästa gång. Vi tog fram de frysta bottnarna samtidigt som vi lade stenen i ugnen och satte på värmen. Inom en timme åt vi nygräddade pizzor. Ps. Efter denna upptäckt så gör vi alltid dubbel degsats.

[Utskriftsvänlig sida>>](#)

[<-Tillbaka](#)