

Pizzadeg

Ingredienser (3 degbollar):

- ½ paket (25g) Färsk jäst
- 250g vetemjöl
- 100g rågsikt
- ½ tsk salt
- 1 msk olivolja
- 200g (2dl) vatten

Instruktioner (6-7h):

- Väg upp och blanda torra ingredienser
- Smula ner jästen i en stor degbunke
- Tillsätt lite vatten och vispa ut jästen
- Tillsätt resten av vattnet och olivoljan
- Tillsätt mjölblandningen
- Arbeta till en spänstig och slät deg som släpper från sidorna
- Låt jäsa i 2h i rumstemperatur
- Arbeta till pizzabollar i riklig mängd mjöl (se Youtube)
- Lägg på tallrik och täck med fuktig kökshandduk
- Låt jäsa i 4h i kyl
- Tryck ut, toppa och tillaga