

OPSKRIFT PÅ HJEMMELAVET PIZZA

Ingredienser til Pizzadej:

1/4 liter koldt vand
20 g gær
1 tsk sukker
300 g mel tipo "00"
125 g mel semola
1 tsk salt
1 spsk olivenolie

Sådan laver du hjemmelavet pizzadej:

Bland vand, gær og sukker sammen. Tilsæt herefter 150 g tipo 00-mel og 125 g semola. Det hele æltes. Tilsæt salt og olie, rør videre og tilsæt derefter resten af melet over to omgange. Ælt dejen grundigt i 10 min.

Tip: bag pizzaen på en pizzasten for ekstra sprød skorpe.

Top pizzaen med alle dine yndlings ingredienser.

