

Pizzadeg, grundrecept

Ingredienser 4 pizzor

12,5 g	jäst
2,5 dl	vatten
1,5 tsk	strösocker
1,5 tsk	salt
1 msk	solrosolja
1 tsk	olivolja
7 dl	vetemjöl

Tillagning

1. Smula jästen i en bunke. Häll över vattnet och rör tills jästen löst sig. Tillsätt socker, salt, de båda oljesorterna och mjölet och arbeta till en smidig deg. Låt degen jäsa under bakduk ca 40 min.

2. Sätt ugnen på 275°. Ta upp degen och knåda den smidig på mjölad arbetsbänk. Dela degen i 4 bitar och kavla ut varje bit till en tunn pizzabotten, ca 30 cm i diameter, direkt på bakplåtspapper.