SNABBMAT

Ginos Pizzadeg

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **6**

45

Glöm pizzerian och gör din egna pizzadeg. Du sparar pengar samtidigt som du låter kreativiteten flöda. Gör som jag, en buffé av goda toppings till pizzan.

Till min buffé av tillbehör hade jag självklart min egna hemgjorda pizzasås, riven pizzaost, små mozzarella bollar, champinjoner, rödlök, färsk oregano, paprika, cocktailtomater, rökt skinka, krasse, italiensk havssalt, spianata salami (stark) och ruccola. Men du kan självklart ha precis vad du vill på din pizza.
Här hittar ni receptet på min hemgjorda pizzasås
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

100 gram jäst (2 kuber)
6 deciliter vatten
1 deciliter olivolja
14 deciliter vetemjöl
1-2 tesked bakpulver
2 tesked salt
1 tesked socker

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att sätta på ugnen på 250-275 grader beroende på ugn. Blanda jäst, salt, socker, olivolja och vatten i en bunke eller degmaskin och rör om så jästen löses upp.

2. Rör i mjölet i omgångar tills att du får en fast deg som inte fastnar på bunkens kanter. Låt jäsa nära spisen i ca 25-30 minuter så att den är i närheten av ugnens värme.

3. Häll över pizzadegen på mjölad skärbräda eller bakbord. Rulla ihop till en korv och dela i 8 lika stora delar. Täck pizzadegen under en bit plastfolie så den inte torkar. Ta en av bitarna och platta till med hjälp av handen och börja forma en cirkel. Nu kan du använda kaveln och kavla ut pizzan till önskad storlek. Och om du vågar kan du ta degen och slänga den i luften som ett riktigt proffs.

4. Smeta på den goda pizzasåsen och toppa pizzan med goda tillbehör. Grädda mitt i ugnen i ca 5-10 minuter. När degen börjat stelna runt kanterna kan du flytta upp pizzan för att den ska få en fin yta. Smaklig måltid!