BAKA

Pizzadeg

Kock: **Todd English** Tid: **140 min** Portioner: **4**

Med lite tid och ansträngning kan du faktiskt lära dig att göra pizzadegen precis lika god som den görs på min restaurang Figs.

Att göra egen pizzadeg gör hela pizzan så mycket bättre. Degen är mycket blötare än du någonsin skulle tro, det gör att det skapas en lätt och krispig skorpa. Det kan ta några försök innan man får det rätt så ha tålamod. Detta recept ger fyra pizzor.
Det går utmärkt att spara den pizzadeg du inte använder. Rulla in bollar av pizzadegen i plastfolie och förvara i frysen, går att förvara upp till två veckor.

INGREDIENSER

4 dl ljummet vatten
4 3/4 deciliter vetemjöl
4 3/4 deciliter fullkornsvetemjöl
2 tsk grovkornigt salt
2 tsk olivolja
2 tsk strösocker
2 tsk färsk jäst

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg vetemjöl, fullkornsmjöl, smulad jäst, salt och socker i en hushållsassistent utrustad med en degkrok. Medan blandaren kör så tillsätter du olja och vatten, lite i taget. Låt degen arbetas i cirka 10 minuter tills degen är fast och smidig.

2. Dela degen i fyra bollar och lägg dessa på plåtar med bakplåtspapper. Placera två bollar på varsin plåt och täck med en fuktig handduk. Låt dem jäsa på en varm plats tills de har fördubblats i storlek, cirka 2 timmar.

3. Att rulla ut degen: Badda fingrarna i mjöl och placera sedan en boll på en generöst mjölad arbetsyta och tryck ner i mitten med fingertopparna. Sprid ut degen med handen. När degen har fördubblats i bredd, använd en mjölad kavel och rulla ut tills den är mycket tunn, som tunnbröd.

4. Den yttre gränsen ska vara lite tjockare än den inre cirkeln. Plocka upp degen med en spatel eller baksidan av en kniv så att den kan vikas upp nästan som ett paraply och överför den till en paddel.

5. Oroa dig inte om pizzan inte blir helt rund. Du är ute efter en 20-25 cm stor pizza som är en korsning mellan en oval form och en rektangel. Om du får ett hål i degen nyp helt enkelt bara ihop. Upprepa med resterande bollar och välj sedan någon god topping att ha på pizzan.