

Napolitansk pizza Deg

Jonny · 2025-09-20



Förberedelsetid

Min 48 timmar

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 Pizzor

Description

Denna pizza rekommenderar jag att du kalljäser i kylan i minst 48 timmar men för bästa resultat hela 72 timmar. Och får du inte tag på ett TIPO 00 mjöl så går det bra att använda vanligt vetemjöl. Men dra då av 10% av vattenmängden då detta mjöl inte klara av att binda lika mycket vatten som TIPO 00. Nedan recept gäller för 200g, 4 st pizzabollar för att passa i en HEMMA pizza ugn. Tack till www.ettgottland.se för detta recept, se videon 1 nedan... video 2 hur man bakar pizza på bakstål i ugnen

Ingredienser

- 480 g TIPO mjöl
- 312 g Vatten
- 1 g Jäst (torrjäst)
- 14.2 g Salt

Instruktioner

1. Börja med att tappa upp vattnet en bunke eller i en köksmaskin, viktigt att det är kallt vatten. Tillsätt saltet och lös upp detta i vattnet.
2. Ha i ca 10% av mjölet och rör ihop till en slät smet. Detta måste du göra för att skapa en barriär mellan jästet och saltet som annars inte gillar varandra. Nu kan du ha i jästen och låt maskinen jobba tills det är helt upplöst.
3. Tillsätt resten av mjölet och knåda degen i ca 10-20 minuter. Forma till en stor degboll.
4. Olja en behållare och lägg i degen. Täck behållaren med plastfilm eller ännu bättre använder du dig av en behållare med lufttätt lock.
5. Ställ degen i kylan som för bästa resultat ska ha en temperatur på 4-7grader. Lått degen långsamt jäsa i 1-2&3 dygn (runt 72 timmar)
6. Ta ut degen och dela den i antal pizzor du kalkylerat för. Forma degen till bollar och låt ligga i rumstemperatur 2-4 timmar innan du bakar ut dina pizzor som du självklart får toppa med precis vad som helst!
7. Hoppas att du lyckas med din pizza och tagga oss gärna på sociala medier så vi får se er fina pizza.