

Oppskrift

Grunnopskrift pizzadeig - enkel variant med Tipo-00



Bland mel, salt, sukker og tørrgjær i en kjøkkenmaskin og tilsett olje og vann og kjør på lav hastighet til det samler seg til en deig.

2

Sett opp hastigheten til middels og kjør i 10-15 minutter, til en smidig og elastisk deig, dekk med lokk eller fuktig klede og la heve til dobbel størrelse, ca. 40-50 minutter.

3

Del deigen i 4 boller og legg i hevebokser – eller kasser ol med lokk eller plastfolie. La heve til dobbel størrelse.

4

Utbaking:

Ha raust med semulegryn på benken, legg på en pizzaball og trykk ut fra midten. Snu gjerne deigen et par ganger underveis. La kantene være urørt, de skal få beholde luftbobler slik at de løfter seg flott under steking.

Til slutt, bruk hele håndflaten og klem ned mens du snur på leiven liggende på benken.

Hva er Tipo-00 mel?

”Tipo 00” er en spesifikk type hvetemel som er mye brukt i italiensk matlaging, spesielt i produksjonen av pizza og pasta. «Tipo» betyr «type» på italiensk, og tallet «00» refererer til finheten på melet. Tipo 00-melet er pudderaktig i konsistensen, da det har en utmalingsgrad på 55%, kontra vanlig hvetemel på 78%. Dette gir en jevn og silkeaktig deig, ideell for tynn og sprø pizza og pasta. Merk at det finnes forskjellige typer Tipo 00-mel, og noen kan være mer egnet for pizza enn andre.

Ingredienser

Tipo-00 mel	500 g
Salt	1 ts
Sukker	1 ts
Tørrgjær	5 g
Vann, fingervarmt	300 g
Olivenolje	1 ss
Semulegryn til utbaking	