

Pizza med Hvedesur 4 stk.

450 g koldt vand
500 g Hvedemel 12%
50 g Hvedesur
30 g Gluten
15 g Frost
12 g Salt
10 g gær

Det hele æltes med kagespartel i 18-20 minutter
Start langsomt og slut hurtigt
Dejtemperatur 26-27 grader



Dejen deles i 4 stk a ca 250 g og virkes runde op
I en smurt **dejkasse, pizza og hævepose** udenom og på køl til i morgen.

Pizzasauce:

Ca. 50 g olivenolie i en gryde, et hakket hvidløg brunes lysebrunt, tilsæt 1 ds flåede tomater, 2 stk soltørret tomater, oregano, salt, chili, ½ kylling fond terning. Koger ved svag varme ½ time, blendes med stavblender.

Ost:

Frisk mozzarella er mest vandholdig og er godt hvis der ikke skal fyld ovenpå, da revet mozzarella let kan blive bagt for meget. Specielt hvis man bruger varmluft.
Revet mozzarella er bedst hvis der er meget fyld, da den friske version vi afgiv væske under fyldet.
Revet pizzatopping (som godt kan dele vandene) kan give positiv konsistens og smag på pizzaer med meget fyld.

Bagning på **bagestål**:

Varm ovnen op med **bagestålet** på en rist på nederste rille, mindst 60 minutter inden bagning. Optimal temperatur er 285 °C med over og -undervarme, hvis der ønskes mere overvarme, så brug varmluft, evt bare de sidste 2 minutter.
Kan man ikke bage ved så høj temperatur kan der evt bruges varmluft.
Bruger man flere bagestål på en gang (bager flere pizzaer af gangen), skal der bruges varmluft.

Hurtig bagning:

Tænd ovnen på max. Varm en **støbejernspande** op på komfuret, sæt panden i ovnen i ca. 10 minutter, bage pizzaen på panden.

Se evt videoen "Pizza med hvedesur" på YouTube/bagekurset eller facebook om hvordan man lavet pizza