

Pizzastykker 12 stk. - Live bagning D. 29. maj 2020 kl. 16:30



- Gør bagværk til livsglæde

Opskrift

600 g vand 10°C

50 g gær

30 g gluten

50 g hvedesur

20 g Frost

10 g sukker

20 g salt

900 g hvedemel 12 %

50 g olie



Tænd ovnen med **bagestål** ved så højt temperatur som muligt

Det hele samles i røremaskine undtagen fedtstof som tilsættes sidst i æltetiden

Ælt ca. 15 minutter først langsomt slut hurtigt

Dejtemperatur 27-28 grader (frys 26-27 grader)

Dejen rulles aflang og hviler under **overdækningsplastik** 20-30 minutter

Rulles ud på 120 x 40 cm og deles i 3 stykker a 32 x 40 cm

Hvert stykke på bagepapir dels i 4 stykker

Lidt pizzasauce og revet mozzarella på.

Bages på **bagestål** på nederste rille ved 290°C med over – og undervarme i 3 minutter og 1 minut på en plade midt i ovnen

Kan din ovn ikke komme så højt op i temperatur, så bag så højt som muligt, så bunden bliver mørk og oversiden lys.

Hvert stykke fyldes med iceberg, hvidløgsdressing, kebab eller kylling på spyd, marineret løg og evt. tomatskiver. Det er bare vigtigt at der ikke kommer mere fyld i end pizzastykket kan lukkes sammen uden fyldet falder ud☺

Kylling på spyd: Et kyllingebryst deles på midten, og deles igen på langs og 2 stykker sættes på spyd, kan marineres i yoghurt og krydderier eller paneres i mel, æg og majsdrys.

Steges ca. 5 minutter i godt med olie.

Marineret løg: 1 del hvidvinseddike, 1 del vand og 1 del sukker koges op med snittede løg i 3 minutter.

Pizzasauce: 1 ds flåede tomater, 1 fed hvidløg, lidt chili og salt blendes sammen.